Tefal®

TOI & MOI

FR

NL

DE

IT

ES

PT

EN

TR



www.tefal.com

FR

CONSIGNES DE SECURITE PRECAUTIONS IMPORTANTES

- Cet appareil est destiné uniquement à un usage domestique. Il n'a pas été conçu pour être utilisé dans les cas suivants qui ne sont pas couverts par la garantie:
  - dans les coins cuisines réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels,
  - dans les fermes,
  - par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel,
  - dans les environnements de type chambres d'hôtes.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
  Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne jamais utiliser l'appareil sans surveillance.
- Enlever tous les emballages, autocollants ou accessoires divers à l'intérieur comme à l'extérieur

de l'appareil.
- Dérouler entièrement le cordon.
- Vérifier que l'installation électrique est compatible avec la puissance et la tension indiquées sous l'appareil.
- Ne brancher l'appareil que sur une prise avec terre incorporée.
- ⚠ La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- Si une rallonge électrique est utilisée, elle doit être de section au moins équivalente et avec prise de terre incorporée; prendre toutes les précautions nécessaires afin que personne ne s'entrave dedans.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble ou un ensemble spécial disponible auprès du fabricant ou de son service après vente.
- Le câble d'alimentation doit être vérifié régulièrement pour détecter tout signe de détérioration et, si le câble est endommagé, l'appareil ne doit pas être utilisé.
- Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
- Cet appareil ne doit pas être immergé. Ne jamais plonger dans l'eau l'appareil, ni le cordon.

FR

• Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et les personnes manquant d’expérience et de connaissances ou dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, si elles ont été formées et encadrées quant à l'utilisation de l'appareil d'une manière sûre et connaissent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l’entretien par l'utilisateur ne doit pas être fait par des enfants à moins qu'ils ne soient âgés de 8 et plus et supervisés.
Tenir l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.
Le cordon doit être retiré avant le nettoyage de l'appareil et la prise pour le cordon doit être séchée avant d'utiliser à nouveau l'appareil.

Merci d’avoir acheté cet appareil Tefal.
La société Tefal se réserve le droit de modifier à tout moment, dans l’intérêt du consommateur, les caractéristiques ou composants de ses produits.

Description

1 - Capot plastique
2 - Plaque grill
3 - Plaque brushetta
4 - Base chauffante avec résistance
5 - Prise cordon
6 - Bouton marche/arrêt
7 - Sangle de rangement
8 - Coupelles raclette
9 - Cordon
10 - Poignée plaque bruschetta

A faire

- N’utiliser que les plaques et les coupelles fournies avec l’appareil ou acquises auprès d’un centre de service agréé.
- Lire attentivement et garder à portée de main les instructions de cette notice, commune aux différentes versions suivant les accessoires livrés avec votre appareil.
- Si l'appareil est utilisé au centre de la table, le mettre hors de portée des enfants.
- Veillez à ce que la plaque soit stable et bien positionnée sur la base de l’appareil.
- Si un accident se produit, passez de l’eau froide immédiatement sur la brûlure et appelez un médecin si nécessaire.

- Les fumées de cuisson peuvent être dangereuses pour des animaux ayant un système de respiration particulièrement sensible, comme les oiseaux. Nous conseillons aux propriétaires d'oiseaux de les éloigner du lieu de cuisson.
- Pour préserver le revêtement des plaques de cuisson et des coupelles, toujours utiliser une spatule plastique ou en bois.
- Utiliser uniquement sur le support pour lequel elles ont été conçues (ex : ne pas mettre dans un four, sur le gaz ou une plaque électrique…).
- Veillez à l'emplacement du cordon avec ou sans rallonge, prendre toutes les précautions nécessaires afin de ne pas gêner la circulation des convives autour de la table de telle sorte que personne ne s'entrave dedans.
- Laisser préchauffer l'appareil environ 5-10 minutes.

A ne pas faire

- Ne pas brancher le produit avec son capot plastique (position rangement).
- Ne pas interposer de feuille d'aluminium ou tout autre objet sous la plaque, et entre le réflecteur et la résistance.
- Ne jamais poser le capot plastique sur l'appareil pendant son fonctionnement.
- Ne pas transporter le produit à l'aide de la sangle de rangement.
- Ne jamais brancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Pour éviter la surchauffe de l'appareil, ne pas le placer dans un coin ou contre un mur.
- Ne jamais placer votre appareil directement sur un support fragile (table en verre, nappe, meuble verni...) ou sur un support souple, de type nappe plastique.
- Ne pas placer l'appareil sur ou près de surfaces glissantes ou chaudes ; ne jamais laisser le cordon pendre au-dessus d'une source de chaleur (plaques de cuisson, cuisinière à gaz…).
- Ne pas poser d'ustensile de cuisson sur les surfaces de cuisson de l'appareil.
- Ne pas déplacer l'appareil chaud durant son utilisation.
- Pour éviter toute dégradation de votre produit ne jamais réaliser de recettes flambées ni de cuisson en papillote sur celui-ci.
- Ne jamais utiliser d'éponge métallique, ni de poudre à récurer afin de ne pas endommager la surface de cuisson.
- Ne pas poser les plaques et les coupelles chaudes sur une surface fragile ou sous l'eau.
- Ne pas laisser les coupelles et les plaques chauffer à vide.
- Ne pas couper directement sur les plaques ou dans les coupelles

Conseils / informations

- Pour votre sécurité, cet appareil est conforme aux normes et règlementations applicables (Directives Basse Tension, Compatibilité Electromagnétique, Matériaux en contact des aliments, Environnement, …)
- Lors de la première utilisation, un léger dégagement d'odeur et de fumée peut se produire.
- La résistance ne se nettoie pas. Si elle est vraiment sale, attendre son complet refroidissement et la frotter avec un chiffon sec.

A - Cuisson bruschettas
B - Cuisson grill
C - Cuisson raclette




Participons à la protection de l'environnement !

ⓘ Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.

➲ Confiez celui-ci dans un point de collecte ou à défaut dans un centre service agréé pour que son traitement soit effectué.

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

BELANGRIJKE VOORZORGSMAATREGELEN

NL

- Uw apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Deze is niet ontworpen voor een gebruik in de volgende gevallen, waarvoor de garantie niet geldig is:
  - in kleinschalige personeelskeukens in winkels, kantoren en andere arbeidsomgevingen,
  - door gasten van hotels, motels of andere verblijfsvormen.
- Dit apparaat is niet bedoeld om zonder hulp en of toezicht gebruikt te worden door kinderen of andere personen indien hun fysieke, zintuiglijke of mentale vermogen hen niet in staat stellen dit apparaat op een veilige wijze te gebruiken.
  Er moet toezicht zijn op kinderen zodat zij niet met het apparaat kunnen spelen.
- Het apparaat nooit zonder toezicht gebruiken.
- Verwijder de volledige verpakking, de stickers en diverse accessoires, zowel aan de binnenkant als aan de buitenkant van het apparaat.
- Rol het snoer volledig uit.
- Controleer of de elektrische installatie geschikt is voor de op het apparaat aangegeven stroomsterkte en spanning.
- Sluit het apparaat uitsluitend aan op een geaard

stopcontact.
- Wanneer het apparaat aanstaat, kan de temperatuur hoog oplopen.
- Als er een elektrisch verlengsnoer gebruikt wordt, moet deze minimaal van een gelijke doorsnede zijn en een geïntegreerde geaarde stekker hebben; neem alle benodigde voorzorgsmaatregelen om te voorkomen dat men hier over struikelt.
- Indien het netsnoer beschadigd is, moet dit vervangen worden door een speciaal snoer dat verkrijgbaar is bij de fabrikant of zijn servicedienst.
- U dient het snoer regelmatig op beschadigingen te controleren, indien het snoer beschadigd is dient u het apparaat niet te gebruiken.
- Dit apparaat is niet geschikt om gebruikt te worden in combinatie met een tijdschakelaar of afstandsbediening.
- Nooit het apparaat en het snoer in water onder-dompelen.
- Dit apparaat mag gebruikt worden door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of personen zonder ervaring of kennis, indien ze via een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid onder toezicht staan of voorafgaand instructies kregen over het gebruik van het toestel

NL

en op de hoogte zijn van de mogelijke risico's. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Schoonmaak- en onderhoudswerkzaamheden mogen alleen worden verricht door kinderen boven de 8 jaar die onder toezicht staan.
Houd het apparaat en diens snoer buiten bereik van kinderen onder de 8 jaar.
Trek het snoer uit alvorens het toestel te reinigen en droog de stekker voor het snoer alvorens het toestel opnieuw te gebruiken.

Wij danken u voor de aankoop van dit Tefal apparaat.
Tefal behoudt zich het recht voor dit apparaat of onderdelen daarvan in het belang van de gebruiker te allen tijde zonder voorafgaande kennisgeving te wijzigen.

Beschrijving

1 - Plastic deksel
2 - Grillplaat
3 - Brushettaplaat
4 - Verwarmingsbasis met weerstand
5 - Snoercontact
6 - Start/stop-knop
7 - Opbergriem
8 - Raclettepannetjes
9 - Snoer
10 - Handgreep bruschettaplaat

Doen

- Gebruik enkel de bij het toestel geleverde of bij een erkende servicedienst gekochte platen en pannetjes.
- Lees de instructies van deze handleiding aandachtig door en houd ze binnen handbereik; deze handleiding betreft de verschillende modellen, aan de hand van de met het apparaat meegeleverde accessoires.
- Indien het apparaat midden op de tafel wordt gebruikt, dient u ervoor te zorgen dat het buiten bereik van kinderen blijft.
- Zorg dat de plaat stabiel en op juiste wijze op het voetstuk van het apparaat is geplaatst.
- Als iemand zich brandt, koel de brandplek dan gelijk met koud water en roep, indien nodig, de hulp in van een huisarts.
- De dampen die tijdens het bereiden van voedsel vrijkomen kunnen gevaarlijk zijn voor (huis)dieren met bijzonder gevoelige luchtwegen, zoals vogels. Wij raden u daarom aan eventuele vogels op een veilige afstand van de plek waar u het apparaat gebruikt te plaatsen.
- Gebruik altijd een plastic of houten spatel om de antikleeflaag van de bakplaten en pannetjes te beschermen.

- Gebruik enkel op de houder waarvoor ze zijn gemaakt (bijv: niet in een oven, op een gaspit of elektrische kookplaat gebruiken...).
- Zorg ervoor dat u het snoer, met of zonder verlengsnoer, zo neerlegt dat iedereen vrij rond de tafel kan lopen en er niemand over kan struikelen.
- Laat het apparaat ongeveer 5-10 minuten voorverwarmen.

NL

Niet doen

- Sluit het toestel niet aan wanneer het deksel erop zit. (Opbergpositie).
- U mag nooit een velletje aluminiumfolie of ander voorwerp tussen de plaat of grill en de te bereiden voedingsmiddelen leggen.
- Sluit het apparaat nooit aan als u het niet gebruikt.
- Plaats het plastic deksel nooit op het toestel tijdens de werking ervan.
- Draag het toestel nooit aan de opbergriem.
- Om oververhitting van het apparaat te voorkomen, dient u dit niet in een hoek of tegen een muur te plaatsen.
- Plaats het apparaat nooit rechtstreeks op een kwetsbare ondergrond (glazen tafel, tafelkleed, gelakt meubel...) of op een onstabiele ondergrond, zoals tafelkleden met een verende vulling.
- Plaats het apparaat niet op of in de buurt van gladde of warme oppervlakken en laat het snoer nooit boven een warmtebron hangen (kookplaat, gasfornuis, enzovoorts).
- Plaats geen kookgerei op de kookoppervlakken van het apparaat.
- Het apparaat niet verplaatsen als het aanstaat.
- Maak nooit geflambeerde gerechten of bereidingen in papillot. Zo voorkomt u beschadigingen aan uw toestel.
- Gebruik nooit een metalen spons of schuurpoeder om beschadiging van het bakoppervlak te voorkomen.
- Leg de hete platen en pannetjes niet op een kwetsbaar oppervlak of in water.
- Laat de pannetjes en platen niet leeg verhitten.
- Snij niet rechtstreeks op de platen of in de pannetjes.

Adviezen / Informatie

- Voor uw veiligheid voldoet dit apparaat aan de toepasselijke normen en regelgevingen (Richtlijnen Laagspanning, Elektromagnetische Compatibiliteit, Materialen in contact met voedingswaren, Milieu…).
- Tijdens het eerste gebruik kan er tijdens de eerste paar minuten geur en rook vrijkomen.
- Het verwarmingselement dient niet gereinigd te worden. Indien het verwarmingselement echt zeer vuil is wacht u tot deze geheel is afgekoeld en wrijft u hem daarna met een droge doek af.

A - Bereiding bruschetta's
B - Bereiding grill
C - Bereiding raclette



Wees vriendelijk voor het milieu !

ⓘ Uw apparaat bevat materialen die geschikt zijn voor hergebruik.

➲ Lever het in bij het milieustation in uw gemeente of bij onze technische dienst.

SICHERHEITSHINWEISE
WICHTIGE VORKEHRUNGEN:

DE

- Dieses Gerät ist ausschließlich für die Verwendung in privaten Haushalten bestimmt.
  Die Garantie erstreckt sich nicht auf die Verwendung in Umgebungen wie beispielsweise:
  - Kochecken für das Personal in Geschäften, Büros oder sonstigen Arbeitsumfeldern,
  - landwirtschaftlichen Anwesen,
  - den Gebrauch durch Gäste in Hotels, Motels und sonstigen Umfeldern mit Beherbergungscharakter,
  - Frühstückspensionen.
- Überlassen Sie niemals unbeaufsichtigt Kindern oder Personen das Gerät, wenn deren physische oder sensorische Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen sie am sicheren Gebrauch hindern. Sie müssen stets überwacht werden und zuvor unterwiesen sein. Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicher zu gehen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Lassen Sie das Gerät nie unbeaufsichtigt in Betrieb.
- Verpackungen, Aufkleber und gesamtes Zubehör innerhalb und außerhalb des Geräts entfernen.
- Rollen Sie das Stromkabel ganz ab.
- Stellen Sie sicher, dass die Stromversorgung mit der auf der Unterseite des Geräts angegebenen Stromstärke und Spannung übereinstimmt.

- Schließen Sie das Gerät nur an eine geerdete Steckdose an.
- ⚠ Die zugänglichen Flächen können während des Betriebs hohe Temperaturen erreichen.
- Wenn ein Verlängerungskabel verwendet wird, muss dies mindestens den gleichen Querschnitt haben und eine Erdung besitzen; ergreifen Sie alle Vorsichtsmaßnahmen, um zu verhindern, dass das Kabel zur Stolperfalle wird.
- Wenn die Anschlussleitung dieses Geräts beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst ausgetauscht werden.
- Das Stromkabel muss in regelmäßigen Zeitabständen auf eventuelle Beschädigungen hin überprüft werden; sollte das Stromkabel beschädigt sein, darf es nicht benutzt werden.
- Dieses Gerät darf nicht über eine externe Schaltuhr oder eine separate Fernsteuerung betrieben werden.
- Dieses Gerät darf nicht ins Wasser getaucht werden. Tauchen Sie das Gerät und das Kabel nicht ins Wasser.
- Dieses Gerät darf von Kindern ab einem Alter von 8 Jahren und von Personen, deren körperliche oder geistige Fähigkeiten bzw. Wahrnehmungsfähigkeiten eingeschränkt sind oder die über mangelnde Erfahrungen oder Kenntnisse verfügen, nur unter der Voraussetzung verwendet werden, dass sie

DE

beaufsichtigt werden oder Anweisungen zur sicheren Nutzung des Geräts erhalten haben und die damit verbundenen Risiken verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Das Gerät darf nicht von Kindern gereinigt oder gewartet werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
Achten Sie darauf, dass das Gerät und sein Netzkabel sich stets außer Reichweite von Kindern im Alter von unter 8 Jahren befinden.
Das Stromkabel muss vor der Reinigung des Geräts herausgezogen und der Anschluss für das Stromkabel muss vor der neuerlichen Verwendung des Gerätes getrocknet werden.

Wir freuen uns, dass Sie sich für dieses Gerät von Tefal entschieden haben.
Tefal behält sich das Recht vor, im Interesse des Verbrauchers Änderungen der technischen Eigenschaften und der Bestandteile vorzunehmen.

Beschreibung

1 - Kunststoffabdeckung
2 - Grillplatte
3 - Bruschetta-Platte
4 - Sockel mit Heizelement
5 - Kabelanschluss
6 - Ein-/Aus-Schalter
7 - Aufbewahrungsschlinge
8 - Raclette-Pfännchen
9 - Netzkabel
10 - Griff Bruschetta-Platte

Immer

- Verwenden Sie ausschließlich die mit dem Gerät mitgelieferten oder beim Kundendienst erworbenen Platten und Pfännchen.
- Lesen Sie bitte die Gebrauchsanleitung sorgfältig durch und bewahren Sie diese griffbereit auf. Die Gebrauchsanleitung ist für alle Modelle gültig.
- Wenn das Gerät in der Mitte des Tischs benutzt wird, darf es sich nicht in Reichweite von Kindern befinden.
- Versichern Sie sich, dass die Grillplatte stabil und korrekt auf der Basis des Geräts aufliegt.
- Im Falle eines Unfalls, lassen Sie bitte sofort kaltes Wasser über die Verbrennung laufen und rufen Sie gegebenenfalls einen Arzt.
- Die Kochdämpfe können für Tiere mit einem besonders empfindlichen Atemsystem wie Vögel eine

Gefahr darstellen. Vogelhaltern wird empfohlen, die Tiere vom Kochplatz entfernt zu halten.
- Um die Beschichtung der Grillplatten und Pfännchen zu schützen, sollten Sie stets einen Kunststoff- oder Holzwender verwenden.
- Verwenden Sie sie ausschließlich auf dem Untergrund, auf den sie ausgelegt sind (zum Beispiel: nicht in den Ofen, auf eine Gasflamme oder eine Elektroplatte stellen…).
- Bitte treffen Sie alle geeigneten Maßnahmen, damit das Stromkabel und gegebenenfalls das Verlängerungskabel die Bewegungsfreiheit der Gäste bei Tisch nicht beeinträchtigen und niemand darüber stolpern kann.
- Heizen Sie das Gerät etwa 5-10 Minuten vor.

Niemals
- Schließen Sie das Gerät nicht mit aufgesetzter Kunststoffabdeckung an (Aufbewahrungsposition).
- Legen Sie nie Aluminiumfolie oder sonstige Gegenstände zwischen die Platte und zwischen den Reflektor und die Heizspirale.
- Schalten Sie das Gerät nie an, wenn es nicht benutzt wird.
- Setzen Sie die Kunststoffabdeckung nie auf das eingeschaltete Gerät auf.
- Transportieren Sie das Gerät nicht an dessen Aufbewahrungsschlinge.
- Zur Vermeidung von Überhitzung des Gerätes darf dieses nicht in Ecken oder an einer Wand aufgestellt werden.
- Das Gerät darf nicht direkt auf empfindliche Unterlagen (Glastisch, Tischtuch, lackierte Möbel, etc.) oder auf weiche Unterlagen gestellt werden.
- Platzieren Sie das Gerät nicht auf oder in der Nähe von rutschigen oder heißen Oberflächen. Führen Sie das Netzkabel niemals über eine Wärmequelle wie Kochplatten oder einen Gasherd.
- Legen Sie keine Kochutensilien auf die Kochflächen des Geräts.
- Legen Sie die heiße Platten niemals in Wasser oder auf eine empfindliche Fläche.
- Um jegliche Beschädigung des Gerätes zu vermeiden, bereiten Sie weder flambierte Gerichte noch in Alufolie oder Backpapier gewickelte Gerichte („en papillote“) mit dem Gerät zu.
- Verwenden Sie keine Metallschwämme und kein Scheuerpulver, um die Kochflächen nicht zu beschädigen.
- Legen Sie die heißen Platten und Schalen nicht auf empfindliche Oberflächen bzw. halten Sie sie nicht unter Wasser.
- Heizen Sie die Schalen und Platten niemals leer auf.
- Schneiden Sie nicht direkt auf den Platten bzw. in den Schalen.

Ratschläge / Informationen
- Für Ihre Sicherheit entspricht dieses Produkt allen gängigen Standards (Niederspannungsrichtlinie, elektromagnetische Verträglichkeit, Lebensmittelverordnung, Umweltschutz,...).
- Bei der ersten Inbetriebnahme kann es in den ersten Minuten zu leichter Geruchs- oder Rauchentwicklung kommen.
- Die Heizspirale darf nicht gereinigt werden. Bei sehr stark verschmutzter Heizspirale: völlig abkühlen lassen und mit einem trockenen Tuch abreiben.

A - Bruschetta-Funktion
B - Grill-Funktion
C - Raclette-Funktion



Denken Sie an den Schutz der Umwelt!

ⓘ Ihr Gerät enthält wertvolle Rohstoffe, die wieder verwertet werden können.

➲ Geben Sie Ihr Gerät deshalb bitte bei einer Sammelstelle Ihrer Stadt oder Gemeinde ab.

CONSIGLI DI SICUREZZA PRECAUZIONI IMPORTANTI

IT

- Questo apparecchio è stato concepito per uso unicamente domestico.
  Non è stato ideato per essere utilizzato nei seguenti casi, che restano esclusi dalla garanzia:
  - in angoli cottura riservati al personale nei negozi, negli uffici e in altri ambienti professionali,
  - nelle fabbriche,
  - dai clienti di alberghi, motel e altre strutture ricettive residenziali,
  - in ambienti tipo camere per vacanze.
- Questo apparecchio non dovrebbe essere utilizzato da persone (compresi i bambini) le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali sono ridotte, o da persone prive di esperienza o di conoscenza, tranne se hanno potuto beneficiare, tramite una persona responsabile della loro sicurezza, di una supervisione o di istruzioni preliminari relative all'utilizzo dell'apparecchio. È opportuno sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Non utilizzare mai l'apparecchio senza sorvegliarlo.
- Togliere tutti gli imballi, adesivi o vari accessori sia all'interno che all'esterno dell'apparecchio.
- Svolgere completamente il cavo.
- Verificare che l'impianto elettrico sia compatibile

con la potenza e la tensione indicate sotto l'apparecchio.

- Collegare l'apparecchio solamente ad una presa con messa a terra incorporata.
- ⚠ La temperatura delle superfici accessibili può essere elevata quando l'apparecchio è in funzione.
- Se viene utilizzata una prolunga, quest'ultima deve presentare almeno una sezione equivalente ed essere dotata di messa a terra integrata; prendere tutte le precauzioni necessarie perché non rappresenti un ostacolo.
- Se il cavo d'alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito con un cavo o un kit speciale disponibile presso il fabbricante o il suo servizio post-vendita.
- Il cavo d'alimentazione deve essere verificato regolarmente per rilevare qualsiasi segno di deterioramento, e se il cavo è danneggiato, l'apparecchio non deve essere usato.
- Questo apparecchio non è destinato a essere messo in funzione per mezzo di un timer esterno o di un sistema di comando a distanza separato.
- Questo apparecchio non deve essere immerso in acqua. Non immergere mai nell'acqua l'apparecchio né il cavo.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da

IT

bambini dagli 8 anni in su e da persone le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali sono ridotte o da persone prive di esperienza o di conoscenza, purché possano beneficiare di sorveglianza o di istruzioni preliminari relative all'uso dell'apparecchio e comprendano i pericoli implicati. Evitare che i bambini giochino con l'apparecchio. Le operazioni di pulizia e manutenzione devono essere svolte unicamente da bambini dagli 8 anni in su.
Tenere l'apparecchio e il relativo cavo di alimentazione fuori della portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.
Il cavo deve essere scollegato prima delle operazioni di pulizia dell'apparecchio e la presa per il cavo deve essere asciugata prima di utilizzare nuovamente l'apparecchio.

Grazie per aver acquistato questo apparecchio Tefal.
La società Tefal si riserva il diritto di modificare in qualsiasi momento, nell'interesse del consumatore, caratteristiche o componenti di questo prodotto.

Descrizione

1 - Coperchio in plastica
2 - Piastra grill
3 - Piastra bruschette
4 - Base riscaldante con resistenza
5 - Presa cavo
6 - Tasto on/off
7 - Cinghia di chiusura
8 - Padelline raclette
9 - Cavo
10 - Impugnatura piastra bruschette

Cosa fare

- Utilizzare solo le piastre e le padelline fornite in dotazione con l'apparecchio o acquistate presso un centro autorizzato.
- Leggere attentamente e tenere a portata di mano le istruzioni del presente foglietto illustrativo; esse fanno parte delle diverse versioni di accessori forniti insieme al vostro apparecchio.
- Se l'apparecchio è usato al centro del tavolo, metterlo fuori dalla portata dei bambini.

- Fare attenzione che la pietra sia stabile e posizionarla bene sulla base dell'apparecchio.
- Nel caso di incidente, sciacquare immediatamente la scottatura con acqua fredda e chiamare un medico se necessario.
- I fumi di cottura possono essere pericolosi per gli animali con un sistema di respirazione particolarmente sensibile, come gli uccelli. Consigliamo di allontanare gli uccelli dal luogo di cottura.
- Per non danneggiare il rivestimento delle piastre di cottura e delle padelline, utilizzare sempre una spatola di plastica o di legno.
- Utilizzarle esclusivamente sul supporto per cui sono state progettate. (es.: non metterlo in un forno, sul gas o una piastra elettrica...).
- Al momento del posizionamento del cavo con o senza prolunga, prendere tutte le precauzioni necessarie per non ostacolare la circolazione degli invitati attorno al tavolo in modo che nessuno possa inciamparvi.
- Lasciar riscaldare l'apparecchio per circa 5-10 minuti.

IT

Cosa non fare

- Non collegare mai l'apparecchio senza prima aver rimosso il coperchio in plastica. (Posizione in cui riporre l'apparecchio).
- Non interporre mai un foglio di alluminio né qualsiasi altro oggetto sulla piastra , e tra il riflettore e la resistenza.
- Non appoggiare il coperchio in plastica sull'apparecchio durante il funzionamento.
- Non trasportare l'apparecchio servendosi della cinghia di chiusura.
- Non collegare mai l'apparecchio quando non è utilizzato.
- Per evitare il surriscaldamento dell'apparecchio, non metterlo in un angolo o contro il muro.
- Non mettere mai direttamente l'apparecchio su un supporto fragile (tavolo di vetro, mobile verniciato…) o su un supporto morbido, come per esempio una tovaglia di gomma.
- Non appoggiare l'apparecchio su di una superficie scivolosa o calda, o vicino ad essa. Non lasciare mai il cavo pendente sopra una fonte di calore (piastre di cottura, fornelli a gas ecc.).
- Non posare utensili di cottura sulle superfici di cottura dell'apparecchio.
- Non spostare l'apparecchio durante il suo utilizzo.
- Per evitare il deterioramento dell'apparecchio, non utilizzarlo per cucinare piatti flambé o al cartoccio.
- Non usare mai spugnette metalliche, né polveri abrasive per non danneggiare la superficie di cottura.
- Non lasciare le piastre e le padelline calde su una superficie fragile o sotto l'acqua.
- Non riscaldare le padelline e le piastre a vuoto.
- Non tagliare direttamente sulle piastre o nelle padelline.

Consigli / informazioni

- Per la vostra sicurezza, questo prodotto è conforme alle norme in vigore (Direttiva Basso Voltaggio, Compatibilità elettromagnetica, Materiali compatibili con il cibo, Ambiente,...).
- Al primo utilizzo, si può produrre un leggero odore o fumo per i primi minuti.
- La resistenza non può essere lavata. Se è davvero sporca, aspettare il suo completo raffreddamento e strofinarla con uno straccio asciutto.

A - Cottura bruschette
B - Cottura grill
C - Cottura raclette



Partecipiamo alla protezione dell'ambiente !

ⓘ Il vostro apparecchio è composto da diversi materiali che possono essere riciclati.

➲ Lasciatelo in un punto di raccolta o presso un Centro Assistenza Autorizzato.

CONSEJOS DE SEGURIDAD
PRECAUCIONES IMPORTANTES

ES

- Este aparato se ha diseñado únicamente para un uso doméstico. El aparato no se ha diseñado para ser utilizado en los siguientes casos, que no están cubiertos por la garantía:
  - En zonas de cocina reservadas al personal en tiendas, oficinas y demás entornos profesionales,
  - En granjas,
  - Por los clientes de hoteles, moteles y demás entornos de tipo residencial,
  - En entornos de tipo casas de turismo rural.
- Este aparato no está previsto para ser utilizado por personas (incluso niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén reducidas, o personas provistas de experiencia o de conocimiento, excepto sin han podido beneficiarse si a través de una persona responsable de su seguridad, de una vigilancia o instrucciones previas referentes al uso del aparato. Hay que vigilar a los niños para asegurarse de que no juegan con el aparato.
- No utilice nunca el aparato sin vigilancia.
- Retire todos los embalajes, pegatinas o accesorios tanto de dentro como de fuera del aparato.
- Desenrosque completamente el cable.
- Compruebe que la instalación eléctrica es

compatible con la potencia y la tensión indicadas debajo del aparato.
- Sólo conecte el aparato a un enchufe con toma de tierra.
- La temperatura de las superficies accesibles puede aumentar cuando el aparato esté en funcionamiento.

ES

- Si se utiliza un prolongador eléctrico, el mismo debe ser de sección al menos equivalente y con toma de tierra incorporada; tome todas las precauciones para asegurarse que las personas no tropiezan con el cable.
- Si el cable de alimentación está dañado, tiene que sustituirlo por un cable o un conjunto especial disponible con el fabricante o en su servicio post-venta.
- El cable de alimentación debe ser verificado regularmente para detectar cualquier signo de deterioro, y si el cable está dañado, el aparato no debe ser utilizado.
- Este aparato no está destinado para ser puesto en marcha mediante un reloj exterior o un sistema de mando a distancia separado.
- Este aparato no debe sumergirse nunca en el agua. Nunca sumergir en el agua el aparato ni el cable.
- Este electrodoméstico pueden utilizarlo niños a partir de 8 años de edad y personas con

capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o desprovistas de experiencia o de conocimiento, siempre que dispongan de supervisión o hayan recibido instrucciones sobre el uso seguro del electrodoméstico y entiendan los riesgos que implica. Los niños no deben jugar con el electrodoméstico. Los niños no deben ocuparse de la limpieza y el mantenimiento de usuario del electrodoméstico, salvo que sean mayores de 8 años y estén supervisados por un adulto.
Mantenga el electrodoméstico y su cable de alimentación fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
Debe retirarse el cable antes de limpiar el aparato y debe secarse la toma del cable antes de volver a usarlo.

ES

Le agradecemos que haya comprado este aparato Tefal.
La sociedad Tefal se reserva el derecho de modificar en cualquier momento, en interés del consumidor, características o componentes de los productos.

Descripción

1 - Plástico puesta
2 - Plaque grill
3 - Placa para bruschetta
4 - Base de calor con resistencia
5 - Prise cordon
6 - Bouton marche/arrêt
7 - Sangle de rangement
8 - Minisartenes de raclette
9 - Cordon
10 - Mango de placa para bruschetta

Lo que se debe hacer

- Utilice solamente las placas y las minisartenes suministradas con el aparato o adquiridas en un centro de servicio oficial.
- Leer atentamente y guardar al alcance de la mano las instrucciones de este folleto, comunes a las diferentes versiones según los accesorios suministrados con el aparato.
- Si se utiliza el aparato en el centro de la mesa, ponerlo fuera del alcance de los niños.
- Asegúrese de que la placa esté estable y bien colocada sobre la base del aparato.
- Si se produce un accidente, deje correr agua fría inmediatamente sobre la quemadura y acuda a un médico si fuera necesario.

- Los humos causados por la cocción pueden ser peligrosos para los animales que tengan un sistema respiratorio particularmente sensible, como los pájaros. Aconsejamos a los propietarios de pájaros que los alejen del lugar donde se realiza la cocción.
- Para preservar el revestimiento de las placas de cocción y de las minisartenes, utilice siempre una espátula de plástico o madera.
- Utilícelas únicamente con el soporte para el que han sido diseñadas. (ex: no ponerla en el horno, sobre el gas o una placa eléctrica)
- Velar por la ubicación del cable con o sin alargador, tomar todas las precauciones necesarias para no molestar la circulación de los comensales alrededor de la mesa de modo que nadie tropiece.
- Precaliente el aparato durante aproximadamente 5 minutos.

ES

Lo que debe cuidar para evitar riesgos

- No encienda el aparato con la tapa de plástico puesta. (posición para guardar el aparato).
- No colocar nunca papel de aluminio o cualquier otro objeto debajo de la placa, y entre el reflector y la resistencia.
- No coloque nunca la tapa de plástico en el aparato mientras esté en funcionamiento.
- No utilice la correa para guardar el aparato con el fin de trasladarlo.
- No conecte nunca el aparato cuando no se utilice.
- Para evitar el sobrecalentamiento del aparato, no lo coloque en una esquina o contra la pared.
- No coloque nunca el aparato directamente sobre un soporte frágil (mesa de cristal, mantel, mueblo barnizado...) o sobre un soporte blando, tipo mantel de plástico.
- No coloque el aparato encima o cerca de superficies resbaladizas o calientes. No deje nunca el cable encima de una fuente de calor (placas de cocción, cocina de gas…).
- No colocar utensilios de cocción sobre las superficies de cocción del aparato.
- No desplace el aparato caliente durante su utilización.
- Para evitar cualquier deterioro del aparato, no lo utilice para elaborar recetas flambeadas ni de cocción en papillote.
- No utilizar nunca una esponja metálica o polvos abrasivos para no estropear la superficie de cocción.
- No coloque las placas ni las minisartenes calientes sobre una superficie frágil o bajo el agua.
- No ponga a calentar las placas ni las minisartenes vacías.
- No corte los alimentos directamente sobre las placas o en las minisartenes.

Consejos / información

- Para su seguridad, este aparato es conforme a las normas y reglamentaciones aplicables (Directivas Baja Tensión, Compatibilidad Electromagnética, Materiales en contacto con alimentos, Medio Ambiente...).
- En la primera utilización, podrá producirse un ligero desprendimiento de olor y de humo durante los primeros minutos.
- La resistencia no se limpia. Si está muy sucia, esperar a que esté totalmente fría y frotarla con un trapo seco.avec un chiffon sec.

A - Cocción de bruschettas
B - Cocción de grill
C - Cocción de raclette



¡¡ Participe en la conservación del medio ambiente !!

ⓘ Su electrodoméstico contiene materiales recuperables y/o reciclables.

➲ Entréguelo al final de su vida útil, en un Centro de Recogida Específico o en uno de nuestros Servicios Oficiales Post Venta donde será tratado de forma adecuada.

CONSELHOS DE SEGURANÇA
CONSELHOS IMPORTANTES

PT

- Este aparelho foi concebido apenas para uma utilização doméstica. Não foi concebido para ser utilizado nos casos seguintes, que não estão cobertos pela garantia :
  - Em cantos de cozinha reservados aos funcionários nas lojas, escritórios e outros ambientes profissionais,
  - Em quintas,
  - Pelos clientes de hotéis, motéis e outros ambientes de carácter residencial,
  - Em ambientes do tipo quartos de hóspedes.
- Este aparelho não foi concebido para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais se encontram reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência ou conhecimento, a não ser que tenham sido devidamente acompanhadas e instruídas sobre a correcta utilização do aparelho, pela pessoa responsável pela sua segurança. É importante vigiar as crianças por forma a garantir que as mesmas não brinquem com o aparelho.
- Nunca utilize o aparelho sem vigilância.
- Retire todas as embalagens, autocolantes ou acessórios tanto no interior como no exterior do aparelho.
- Desenrole o cabo por completo.

- Certifique-se que a instalação eléctrica é compatível com a potência e a tensão indicadas por baixo do aparelho.
- O aparelho apenas deve ser ligado a uma tomada com terra incorporada.
- ⚠ A temperatura das superfícies acessíveis pode subir quando o aparelho estiver a funcionar.
- Se utilizar uma extensão eléctrica, a secção da mesma deve ser pelo menos equivalente e com tomada de terra incorporada; tomar as devidas precauções para ninguém tropeçar.
- Se o cabo de alimentação se encontrar de alguma forma danificado, deverá ser substituído por um cabo ou um conjunto especial disponível junto do fabricante ou do Serviço de Assistência Técnica autorizado.
- O cabo de alimentação deve ser verificado regularmente por forma a detectar qualquer sinal de deterioração e, caso o cabo de alimentação se encontre de alguma forma danificado, o aparelho não deve ser utilizado.
- Este aparelho não se destina a ser colocado em funcionamento por meio de um temporizador exterior ou de um sistema de controlo à distância separado.
- Este aparelho não deve ser submergido em água. Nunca mergulhe o aparelho e o cabo na água.
- O aparelho pode ser usado por crianças com mais

de 8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais e mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimentos, se tiverem recebido supervisão ou instruções relativamente ao uso do aparelho com segurança e compreendam os perigos envolvidos. As crianças não podem brincar com o aparelho. A limpeza e manutenção a realizar pelo utilizador não pode ser efectuada por crianças, a menos que estas tenham mais de 8 anos e sejam supervisionadas.

PT

Mantenha o aparelho e o respectivo cabo de alimentação fora do alcançe de crianças com menos de 8 anos de idade.

O cabo deve ser retirado antes da limpeza do aparelho e a ficha do cabo deve ser seca antes de voltar a utilizar o aparelho.

Parabéns por ter adquirido este aparelho Tefal.

A Tefal reserva-se o direito de alterar a qualquer altura, no interesse do consumidor, as características ou componentes dos seus produtos.

Descrição

1 - Tampa de plástico
2 - Placa grill
3 - Placa para bruschetta
4 - Base de aquecimento com resistência
5 - Tomada do cabo
6 - Botão de ligar/desligar
7 - Cinta de arrumação
8 - Tabuleiros para raclette
9 - Cabo
10 - Pega da placa de bruschetta

A fazer

- Utilize apenas as placas e os acessórios fornecidos com o aparelho ou adquiridos num Serviço de Assistência Técnica autorizado.
- Leia com atenção o manual de instruções e guarde-o para futuras utilizações. Este manual é comum às diferentes versões, consoante os acessórios entregues com o seu aparelho.
- Caso o aparelho seja utilizado no centro da mesa, mantenha-o fora do alcance das crianças.
- Certifique-se que a placa se encontra perfeitamente estável e correctamente colocada sobre a base do aparelho.

- Em caso de acidente, passe imediatamente a queimadura por água fria e consulte um médico caso seja necessário.
- Os fumos de cozedura podem ser perigosos para os animais com um sistema respiratório particularmente sensível, como os pássaros. Aconselhamos os proprietários de pássaros a afastá-los do local de cozedura.
- Para preservar o revestimento das placas de cozedura e dos acessórios, utilize sempre uma espátula de plástico ou madeira.
- Utilize apenas sobre o suporte para o qual foram concebidos (ex.: não o coloque num forno, num bico de gás ou placa eléctrica…).
- Certifique-se que coloca o cabo de alimentação, com ou sem extensão, de maneira a não impedir a circulação dos convidados à volta da mesa, por forma a que ninguém tropece.
- Deixe pré-aquecer o aparelho durante cerca de 5-10 minutos.

A não fazer

- Não ligue o aparelho com a tampa de plástico (posição de arrumação).
- Nunca coloque papel de alumínio ou qualquer outro objecto por baixo da placa nem entre o reflector e a resistência.
- Nunca coloque a tampa de plástico sobre o aparelho durante o funcionamento.
- Não transporte o aparelho segurando pela cinta de arrumação.
- Nunca ligue o aparelho quando este não for utilizado.
- Para evitar o sobreaquecimento do aparelho, não o instale num canto ou contra uma parede.
- Nunca coloque o aparelho directamente sobre um suporte delicado (mesa de vidro, toalha, móvel envernizado…) ou sobre um suporte mole, do tipo toalha plástica.
- Não colocar o aparelho em cima ou perto de superfícies escorregadias ou quentes; não deixar o cabo de alimentação pendurado por cima de uma fonte de calor, placas eléctricas ou fogão a gás…).
- Não coloque utensílios de cozedura sobre as superfícies de cozedura do aparelho.
- Não desloque o aparelho quente no decorrer da sua utilização.
- Para evitar a degradação de seu aparelho, não faça receitas "flambé" nem em papelote no mesmo.
- Nunca utilize esponjas metálicas nem pó de arear por forma a não danificar a superfície de cozedura.
- Não coloque as placas nem os acessórios quentes sobre uma superfície frágil ou debaixo de água.
- Não deixe que os acessórios e as placas aqueçam em vazio.
- Não corte alimentos directamente sobre as placas ou nos acessórios.

PT

Conselho / informação

- Para sua segurança, este aparelho está em conformidade com as normas e regulamentações aplicáveis (Directivas de Baixa Tensão, Compatibilidade Electromagnética, Materiais em contacto com os alimentos, Ambiente...).
- Aquando da primeira utilização, pode ocorrer uma ligeira libertação de cheiro e fumo.
- A resistência não se limpa. No caso de estar realmente suja, aguarde até estar totalmente fria e esfregue-a com um pano seco.

A - Cozedura de bruschettas
B - Cozedura grill
C - Cozedura raclette



Protecção do ambiente em primeiro lugar!

ⓘ O seu produto contém materiais que podem ser recuperados ou reciclados.

➲ Entregue-o num ponto de recolha para possibilitar o seu tratamento.

SAFETY INSTRUCTIONS
IMPORTANT SAFEGUARDS

EN

- Any commercial use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the guarantee will not apply. This appliance is intended for domestic household use only. It is not intended to be used in the following applications, and the guarantee will not apply for:
  - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
  - farm houses;
  - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
  - bed and breakfast type environments.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
  Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Never leave the appliance unattended when in use.
- Remove all packaging materials, stickers and accessories from the inside and the outside of the appliance.

- Fully unwind the power cord.
- Make sure that the electric power supply is compatible with the power rating and voltage indicated on the bottom of the appliance.
- Always plug the appliance into a socket outlet with an earth connection.
- Accessible surface temperatures can be high when the appliance is operating.
- If it is necessary to use an extension lead ensure that it is of suitable construction and power rating, with an earth connection; take all necessary precautions to prevent anyone tripping over an extension cord.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by manufacturer or its after-sales service.
- The power supply cord should be regularly examined for signs of damage, and if the cord is damaged, the appliance must not be used.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Do not immerse the appliance in water. Do not immerse the appliance and power cord in water.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been

EN

given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Children under the age of 8 years should not use this appliance unless continuous supervision by a responsible adult is given. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 years and supervised.

EN

Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

Remove the power cord before cleaning the appliance and the cord socket must be dried out before further use.

Thank you for buying this TEFAL appliance.

Tefal has an ongoing policy of research and development and may modify these products without prior notice.

Description

1 - Plastic cover
2 - Grill plate
3 - Bruschetta plate
4 - Base with heating element
5 - Cord plug
6 - On/off button
7 - Storage strap
8 - Raclette pans
9 - Cord
10 - Bruschetta plate handle

Do

- Only use the plates and pans supplied with the appliance or purchased from an approved service centre.
- Read the instructions in this leaflet carefully and keep them within reach. Any commercial use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the guarantee will not apply.
- If the appliance is used in the centre of the table, keep it out of the reach of children.
- Ensure that the stone is stable and fitted correctly onto the base of the appliance.

- If an accident occurs, rinse the burn immediately with cold water and call a doctor if necessary.
- Cooking fumes may be dangerous for animals which have a particularly sensitive respiratory system, such as birds. We advise bird owners to keep them away from the cooking area.
- To preserve the non-stick coating of the cooking plates and pans, always use a plastic or wooden spatula.
- Use them only with the appliance for which they were designed (e.g.: do not use it in an oven, on a gas or electric hob, etc).
- Position the power cord carefully, whether an extension is used or not, so that guests can move freely around the table without tripping over it.
- Pre-heat the appliance for about 5-10 minutes.

Do not

- Do not plug in the appliance with its plastic cover (storage position).
- Do not use aluminium foil or other objects under the stone or the plate, or between the reflector and the heating coil.
- Do not place the plastic cover on the appliance during operation.
- Do not carry the appliance using the storage strap.
- Never leave the appliance plugged in when not in use.
- To prevent the appliance from overheating, do not place it in a corner or against a wall.
- Never place the appliance directly on a fragile surface (glass table, tablecloth, varnished furniture, etc.) or on a soft surface such as a tea-towel.
- Never place the appliance on or near hot or slippery surfaces; never leave the cord hanging over a heat source (hotplates, gas stove, etc.).
- Do not place cooking utensils on the cooking surfaces of the appliance.
- Do not move the appliance when in use.
- To avoid damaging your appliance, do not prepare flambé recipes or cook food in aluminium foil.
- Do not use metal scourers or scouring powders to avoid damaging the cooking surface.
- Do not place the hot plates and pans on a fragile surface or under water.
- Do not heat the pans and plates when empty.
- Do not cut food directly on the plates or in the pans.

EN

Advice / information

- For your safety, this appliance conforms to all applicable standards and regulations (Low Voltage Directive, Electromagnetic Compatibility, Food Compliant Materials, Environment, ...).
- On first use, there may be a slight odour and a little smoke. This is normal and will quickly disappear.
- The heating coil is not to be cleaned. If it is really dirty, wait until it has cooled down and wipe with a dry cloth.

A - Bruschetta cooking
B - Grill cooking
C - Raclette cooking



Environment protection first!

ⓘ Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.

➲ Leave it at a local civic waste collection point.

GÜVENLİK TALİMATLARI
ÖNEMLI UYARILAR

- Bu cihaz yalnız evsel ev içi kullanıma uygun olarak tasarlanmıştır tasarlanmıştır. Bu cihaz, garanti kapsamında olmayan şu durumlarda kullanılmak üzere tasarlanmamıştır :
  - mağaza, ofis ve diğer iş ortamlarında personele ayrılmış olan mutfak köşelerinde,
  - çiftliklerde,
  - otel, motel ve konaklama özelliği bulunan yerlerin müşterileri tarafından,
  - otel odaları türünden ortamlarda.
- Bu cihaz, fiziki, duyusal veya zihinsel kapasitesi yetersiz olan veya bilgi veya deneyimi olmayan kişiler tarafından (çocuklar da dahil), güvenliklerinden sorumlu bir kişinin gözetimi olmaksızın, cihazın kullanımı ile ilgili önceden bilgilendirilmeden kullanılmamalıdır. Cihazla oynamadıklarından emin olmak açısından çocuklar gözetim altında tutulmalıdır.
- Cihaz çalışır durumdayken kesinlikle yanından ayrılmayın.
- Cihazın içinde ve dışında bulunan tüm etiketleri, aksesuarları ve ambalaj ürünlerini çıkarın.
- Güç kordonunu tamamen açın.

TR

- Şebeke voltajının, cihazın altında belirtilen güç oranı ve gerilimle uyumlu olmasına dikkat edin.
- Cihazı her zaman topraklı prize takın.
- ⚠ Cihaz çalışırken açıkta olan yüzeylerin sıcaklığı yüksek olabilir.
- Eğer uzatma kordonu kullanıyorsanız, en azından aynı çapta olmalı ve topraklı prize sahip olmalıdır, kordonya takılarak düşülmemesi için gerekli tüm önlemleri alın.
- Besleme kordonu zarar görmüşse, imalatçıda veya satış sonrası servisinde mevcut olan bir kordon veya özel düzenekle değiştirilmesi gerekir.
- Elektrik kordonunda hasar olup olmadığı düzenli aralıklarla kontrol edilmelidir, eğer kordon hasar görürse cihaz kullanılamaz.
- Bu cihaz harici bir zaman ayarlayıcı veyabir kumanda sistemi ile çalıştırılmaya yönelik değildir.
- Bu cihaz suya daldırılmamalıdır. Cihazı veya kordonyu asla suya batırmayın.
- Bu cihaz 8 yaşın üzerindeki çocuklar veya azalmış fiziksel, duyusal veya zihinsel kapasiteye sahip ya da deneyim veya bilgi eksikliği olan kişiler tarafından, cihazın güvenli kullanımı ve sebep olacağı olası tehlikeler ile

ilgili bilgi verilmesi veya gözetim altında bulundurulması durumunda kullanılabilir. Çocuklar cihazla oymamalıdır. Temizlik ve kullanıcı bakımı, gözetim altında olmadıkları sürece 8 yaş altındaki çocuklar tarafından yapılmaz.
Cihazı ve kablosunu 8 yaşın altındaki çocukların ulaşabileceği yerlerden uzak tutun.
Cihaz temizlenmeden önce kablo geri sarılmalı ve yeniden kullanılmadan önce fişi kuru olmalıdır.

TR

Ev içi kullanım amacıyla tasarlanmış Tefal marka bir ürün seçtiğiniz için teşekkür ederiz.
Tefal SA'nın süregelen bir araştırma ve geliştirme politikası mevcut olduğundan, ürünlerin üzerinde önceden bildirimde bulunmaksızın değişiklikler yapabilir.

Betimleme

1 - Plastik kapak
2 - Plakasına
3 - Bruschetta plakası
4 - Rezistanslı ısınan taban
5 - Kablo girişi
6 - Açma/kapatma düğmesi
7 - Saklama askısı
8 - Fondü kapları
9 - Kordon
10 - Bruschetta plakasının tutacağı

Yapilmasi gerekenler

- Yalnızca cihaz ile birlikte verilen ya da sonrasında yetkili bir servis noktasından temin edilen plakaları ve kapları kullanın.
- Kullanım kılavuzunda bulunan talimatları dikkatle okuyun ve kılavuzu ileride kullanmak üzere saklayın. Talimatlar, cihaz ile verilen aksesuarlar dışında, farklı modeller için aynıdır.
- Eğer cihaz masa üzerinde kullanılacaksa, çocukların erişemeyeceği bir yere koyun.
- Tepsinin sabit olduğundan ve cihazın tabanına doğru yerleştiğinden emin olun.
- Bir kaza olması halinde, yanığın üzerine derhal soğuk su dökün ve gerekirse bir doktor çağırın.
- Pişirme dumanları, kuşlar gibi hassas bir solunum sistemine sahip olan hayvanlar için tehlikeli olabilir. Kuş sahiplerine kuşlarını pişirme mekanından uzak tutmalarını tavsiye ediyoruz.
- Pişirme plakalarının ve kapların kaplamalarını korumak amacıyla yalnızca plastik veya tahta spatula kullanın.
- Yalnızca kullanılmak üzere tasarlandıkları pişirme yüzeyinde kullanın (örn: fırına, gaza veya elektrikli plakaya koymayın...).

- Uzatmalı veya uzatmasız haliyle kordonnun yoluna dikkat edin, masa etrafındaki dolaşımı etkilememeye özen gösterek rahatsızlık vermemeye dikkat edin.
- Pişirme öncesinde cihazı yaklaşık 5-10 dakika ısıtın.

Yapilmamasi gerekenler

- Cihazı plastik kapak üzerindekyen prize takmayın. (yerleştirme düzeni).
- Taşın veya tepsinin altına, ve reflektörle rezistans arasına hiçbirzaman alüminyum folyo veya başka bir nesne koymayın.
- Cihaz çalışırken plastik kapağı kapatmayın.
- Cihazı saklama askısından tutarak taşımayın.
- Pişirme öncesi ısıtma dışında, kullanmadığınız zamanlarda cihazın fişini kesinlikle prizde bırakmayın.
- Cihazın aşırı ısınmasını önlemek için, köşelerde ya da duvara çok yakın yerlerde kullanmaktan kaçının.
- Cihazı hiçbir zaman cam bir masa, masa örtüsü veya cilalı yüzey gibi kolayca zarar görebilecek bir yere koymayın veya lastik örtü olan yüzeylere yerleştirmeyiniz.
- Cihazı kaygan veya sıcak zemin üzerine yerleştirmeyin; cihazın kordonunun sıcaklık kaynağı unsurlar (ocak, gazlı fırın vb...) üzerine doğru sarkmasına asla izin vermeyin.
- Cihazın pişirme yüzeylerine pişirme aletlerini bırakmayın.
- Cihaz çalışır durumdayken yerini değiştirmeyin.
- Cihazınızın hasar görmesini önlemek için flambé yöntemiyle pişirilen tariflerden ve yiyecekleri alüminyum folyo içinde pişirmekten kaçının.
- Pişirme yüzeyine (örn: yapışma önleyici kaplamalar, ...) hasar vermemek için asla telli sünger veya ovalama kremi kullanmayın.
- Plakaları ve kapları sıcakken hassas bir yüzeye koymayın ya da sudan geçirmeyin.
- Plakaları ve kapları içleri boşken ısıtmayın.
- Malzemeleri doğrudan plakaların veya kapların üzerinde kesmeyin

TR

Tavsiye / danışma

- Güvenliğiniz açısından bu cihaz yürürlükteki tüm standart ve düzenlemelere (Düşük voltaj Yönergesi, Elektromanyetik Uyumluluk, Gıda Katkı Maddeleri, Çevre...) uygundur, EEE Yönetmeliğine Uygundur.
- İlk kullanımda birkaç dakika hafif bir koku ve az miktarda duman çıkabilir. Bu normaldir.
- Rezistans temizlenmemelidir. Çok kirli olduğu durumlarda, tamamen soğumasını bekleyin ve kuru bir bezle silin.

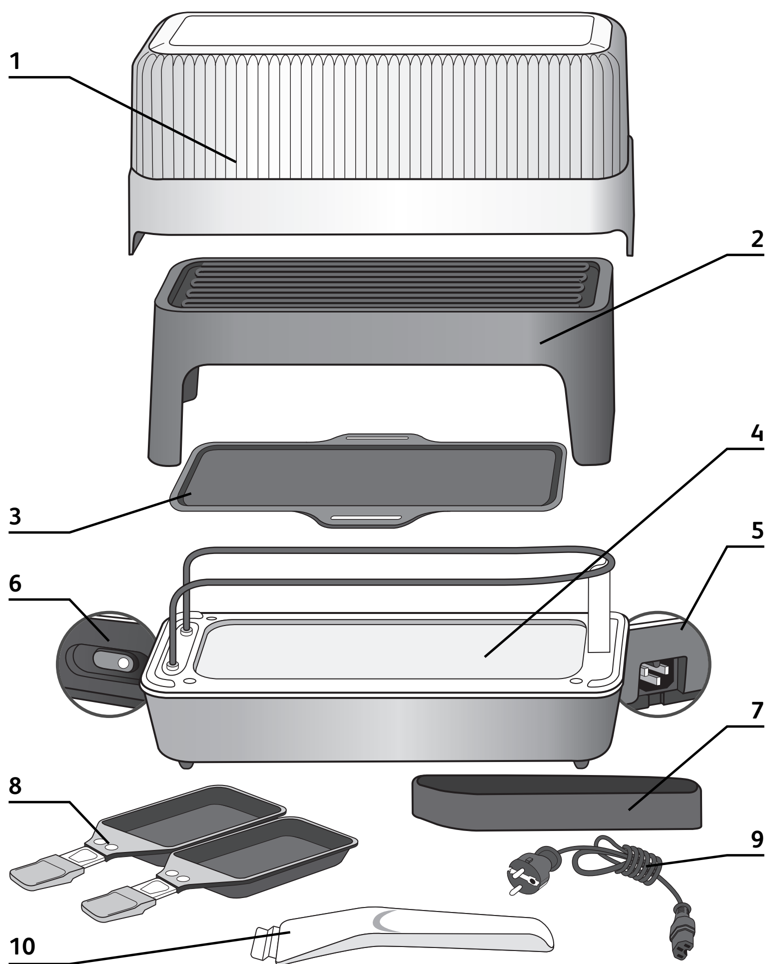
A - Bruschettas
B - Izgara
C - Fondü



Önce çevre koruma !

ⓘ Cihazınızda pek çok değerlendirilebilir veya yeniden dönüştürülebilir materyal bulunmaktadır.

➲ Dönüşüm yapılabilmesı için bir toplama noktasına bırakın.

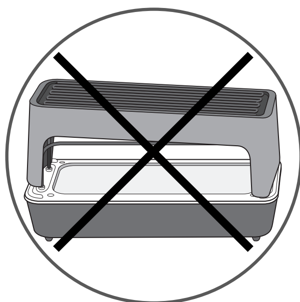

1
2
3
4
5
6
7
8
9
10



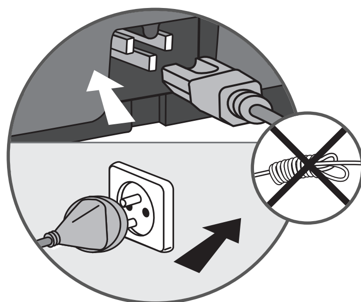
1



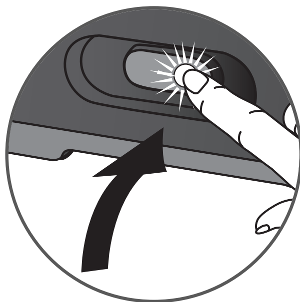
2



3

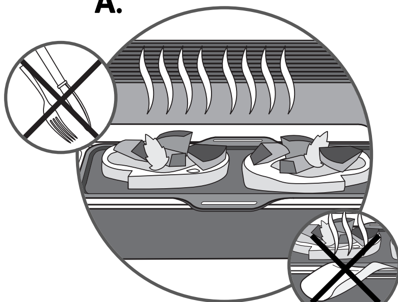


4

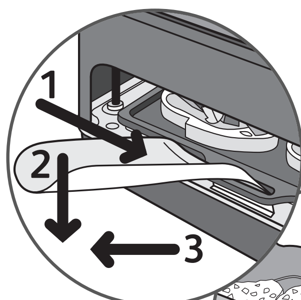


5

A.

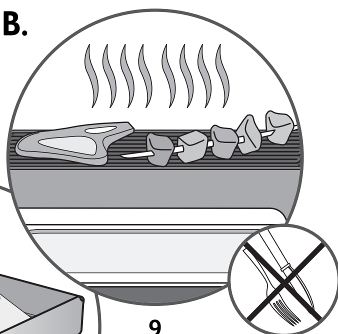


6

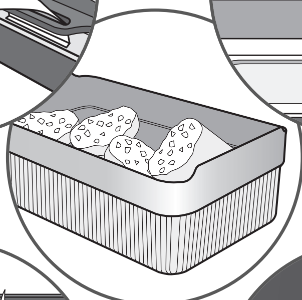


7

B.

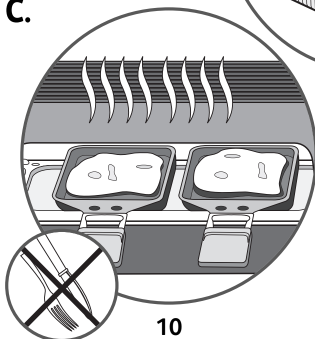


9

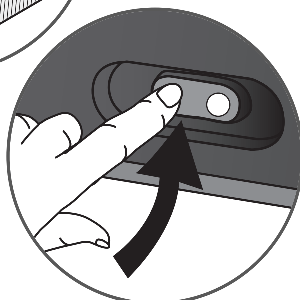


8

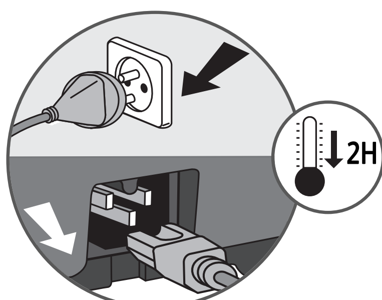
C.



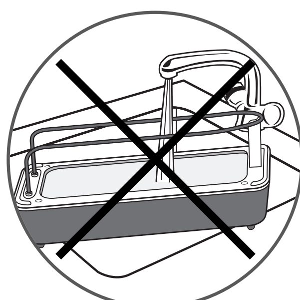
10



11



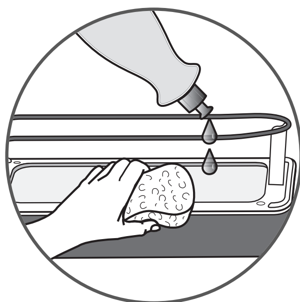
12



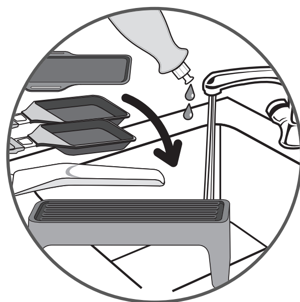
13



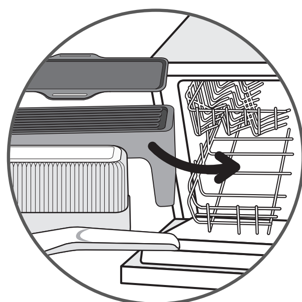
14



15



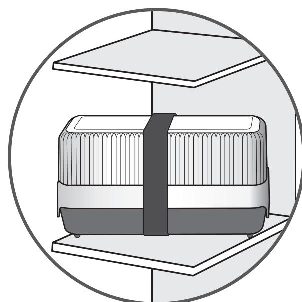
16



17



18



19

Raclette gril & bruschetta

Le nombre de personnes et les temps de cuisson sont donnés à titre indicatif et peuvent varier suivant la grosseur des aliments, les quantités d'ingrédients et les goûts de chacun.

Raclette Savoyarde (pour 2 personnes)

• 400 g de fromage à raclette • 4 pommes de terre • 4 tranches de jambon de Savoie • quelques poivrons • quelques champignons de Paris • 1 bocal de cornichons • 1 bocal d'oignons au vinaigre

Faire cuire les pommes de terre en robe des champs. Découper le fromage en tranches, les poivrons en quartiers et émincer les champignons. Présenter dans des raviers indépendants les cornichons, les oignons, les champignons et les poivrons. Disposer une tranche de fromage dans chaque coupelle et laisser fondre. Déguster la raclette accompagnée du jambon, des pommes de terre et des différentes garnitures.

Raclette à la viande des Grisons (pour 2 personnes)

• 400g de fromage à raclette • 4 pommes de terre • 2 tranches fines de viande des Grisons • 2 tranches de jambon cru • muscade râpée • paprika • poivre • tomates • persil

Faire cuire les pommes de terre en robe des champs puis les découper en tranches fines. Déposer une tranche de fromage dans chaque coupelle. Recouvrir d'une couche de pommes de terre puis d'une deuxième tranche de fromage. Superposer une tranche de viande séchée. A mi-cuisson, épicer à votre goût. Servir avec du jambon cru et décorer avec des tranches de tomates et un peu de persil.

Raclette au fromage de chèvre (pour 2 personnes)

• 400 g de fromage à raclette • 1 petit fromage de chèvre coupés en tranches • 4 de pommes de terre • un peu de thym • 1 pot d'olives noires

Faire cuire les pommes de terre en robe des champs. Répartir les tranches de fromage de chèvre dans les coupelles. Recouvrir d'une tranche de fromage à raclette et laisser fondre. Déguster la raclette.

Tartine cèpes et lard grillé (pour 2 personnes)

• 4 tranches de pain de seigle • 4 tranches de jambon fumé • 4 cèpes frais • ½ gousse d'ail • Ciboulette • Huile de noix • Poivre

Couper les champignons en tranches, hacher la ciboulette. Frotter les tranches de pain avec l'ail et les faire toaster dans la plaque bruschetta. Faire griller le jambon fumé sur la plaque grille. Disposer le jambon fumé, les champignons. Poivrer et verser un filet d'huile de noix. Placer dans plaque bruschetta durant 5 min. Disposer la ciboulette sur les tranches de pain.

Bruschetta jambon cru, poivron grillé et mozzarella (pour 2 personnes)

• 4 tranches de pain de campagne • 100g de poivrons grillés • 4 tranches de jambon cru • 1 boule de mozzarella • Sauce tomate • ½ gousse d'ail • Poivre

Couper la mozzarella en tranches, découper les poivrons et le jambon en lamelle. Frotter les tranches de pain avec l'ail. Etaler la sauce tomate sur le pain, ajouter les tranches de mozzarella, de jambon cru et les poivrons. Poivrer et placer dans la plaque bruschetta durant 10 min pour faire dorer la mozzarella.

Bruschetta ricotta, chorizo, roquette et pignon de pin (pour 2 personnes)

• 4 tranches de pain aux noix • 4 cuil à soupe de ricotta • ¼ chorizo • 1 poignée de roquette • ½ gousse d'ail • ½ poignée de pignons de pin • Huile d'olive • Poivre

Faire revenir les pignons sur la plaque gril pour les faire colorer. Eplucher l'ail et le chorizo, les couper en fines tranches. Frotter les tranches de pain avec l'ail et les faire toaster dans la plaque bruschetta. Etaler la ricotta et disposer le chorizo, la roquette et les pignons de pin. Poivrer et verser un filet d'huile d'olive. Faire gratiner les tartines 5 à 7 min.

Raclette gril & bruschetta

NL

Het aantal personen en de bereidingstijd worden slechts ter informatie vermeld en kunnen variëren naargelang de grootte van de ingrediënten, hun hoeveelheden en de eetlust van de personen.

Raclette van Savooien (voor 2 personen)

• 400g raclette kaas • 4 aardappels • 4 plakken Savooien ham • enkele pepers • enkele stukken champignons • 1 pot zure augurken • 1 pot zure uitjes • wat zoete maïs uit blik

Bak de aardappels in de schil. Snijd de kaas in plakken, de pepers in stukken en de champignons in dunne plakjes. Zet als individuele hors d'œuvre gerechten de zure augurken, de zure uitjes, de maïs en de pepers op tafel. Plaats de kaasplakken in elk bakje en laat deze smelten. Serveer met de ham, de aardappels en de andere garnituren.

Raclette met gedroogd vlees (voor 2 personen)

• 400g raclette kaas • 4 aardappels • 2 dunne plakjes gedroogd vlees • 2 plakken rauwe ham • gemalen nootmuskaat • paprika • peper • tomaten • peterselie

Kook de aardappels in de schil en snijd ze in dunne schijven. Leg een kaasplak in elk bakje. Bedek deze met aardappel en dan weer met een kaasplak. Voeg een plakje gedroogd vlees toe. Wanneer het halfgaar is de kruiden naar eigen smaak toevoegen. Serveer met rauwe ham en garneer met plakjes tomaat en peterselie.

Raclette met geitenkaas (voor 2 personen)

• 400g raclette kaas • 1 kleine geitenkaasjes in plakjes gesneden • 4 aardappels • tijm • 1 pot zwarte olijven.

Bak de aardappels in de schil. Plaats de plakjes geitenkaas in de bakjes. Bedek ze met een plak raclette kaas en laat smelten. Schuif het op uw bord en strooi er wat tijm op. Serveer met zwarte olijven en de gebakken aardappels.

Toast met boleten en spek (voor 2 personen)

• 4 sneetjes roggebrood • 4 sneetjes gerookte ham • 4 verse boleten • ½ teentje knoflook • Bieslook • Walnotenolie • Peper

Snij de paddenstoelen in plakjes en hak het bieslook fijn. Wrijf de sneetjes brood in met knoflook en toast ze op de bruschettaplaat. Rooster de gerookte ham op de grillplaat. Leg de gerookte ham en de paddenstoelen op de toasts. Breng op smaak met peper en een straaltje walnotenolie. Leg 5 min op de bruschettaplaat. Leg het bieslook op de sneetjes brood.

Bruschetta met rauwe ham, geroosterde paprika en mozzarella (voor 2 personen)

• 4 sneetjes hoevebrood • 100 g geroosterde paprika • 4 sneetjes rauwe ham • 1 bolletje mozzarella • Tomatensaus • ½ teentje knoflook • Peper

Snij de mozzarella in schijfjes en de paprika en ham in reepjes. Wrijf de sneetjes brood in met de knoflook. Strijk de tomatensaus uit over het brood en leg er de mozzarella, rauwe ham en paprika op. Kruid met peper en leg 10 min op de bruschettaplaat om de mozzarella een mooi kleurtje te geven.

Bruschetta met ricotta, chorizo, rucola en pijnboompitten (voor 2 personen)

• 4 sneetjes notenbrood • 4 el ricotta • ¼ chorizo • 1 handvol rucola • ½ teentje knoflook • ½ handvol pijnboompitten • Olijfolie • Peper

Rooster de pijnboompitten goudkleurig op de grillplaat. Pel de knoflook en de chorizo en snij ze in dunne plakjes. Wrijf de sneetjes brood in met knoflook en toast ze op de bruschettaplaat. Strijk de ricotta uit en leg er de chorizo, de rucola en de pijnboompitten op. Breng op smaak met peper en een straaltje olijfolie. Gratineer de toasts 5 tot 7 min.

Raclette, Grill & Bruschetta

DE

Die Anzahl der Personen und die Garzeit sind Richtwerte zur Orientierung und können je nach Größe der Lebensmittel, Menge der Zutaten und individuellem Geschmack variieren.

Raclette «Savoyarde» (für 2 Personen)

• 400g Raclettekäse • 4 Kartoffeln • 4 Scheiben Original französischer Savoyer Schinken (oder ein anderer luftgetrockneter Schinken) • Paprika, in Viertel geschnitten • Pilze, in kleine Stücke geschnitten • 1 Glas saure Gurken • 1 Glas Perlzwiebeln • 1 Dose Mais

Die Kartoffeln in ihrer Pelle kochen oder backen. Den Käse in Scheiben schneiden, die Paprika in Viertel und die Pilze hacken. Die sauren Gurken, die Perlzwiebeln, den Mais und die Paprika in kleine Schälchen geben. Eine Scheibe Käse in jedes Pfännchen legen und schmelzen lassen. Mit dem Schinken, den Kartoffeln und den anderen Zutaten servieren.

Raclette mit Dörrfleisch (für 2 Personen)

• 400g Raclettekäse • 4 Kartoffeln • 2 dünne Scheiben Dörrfleisch • 2 Scheiben roher Schinken • geriebene Muskatnuss • Tomaten • Petersilie

Kartoffeln in ihrer Pelle kochen oder backen und sie in dünne Scheiben schneiden. Eine Scheibe Käse in jedes Pfännchen legen. Mit Kartoffeln bedecken und eine weitere Scheibe Käse darüber legen. Eine Scheibe Dörrfleisch hinzufügen. Nach Geschmack würzen. Mit rohem Schinken servieren und mit Tomatenscheiben und Petersilie garnieren.

Raclette mit Ziegenkäse (für 2 Personen)

• 400g Raclettekäse • 1 Ziegenkäse in Scheiben geschnitten • 4 Kartoffeln • Thymian • 1 Glas schwarze Oliven

Die Kartoffeln in ihrer Pelle kochen oder backen. Die Ziegenkäsescheiben in die Pfännchen legen. Mit einer Scheibe Raclettekäse bedecken und schmelzen lassen. Auf die Teller gleiten lassen und leicht mit Thymian bestreuen. Mit den schwarzen Oliven und den gebackenen Kartoffeln servieren.

Bruschetta mit Steinpilzen und Räucherschinken (für 2 Personen)

• 4 Scheiben Roggenbrot • 4 Scheiben Räucherschinken • 4 frische Steinpilze • ½ Knoblauchzehe • Schnittlauch • Walnussöl • Pfeffer

Die Pilze in dünne Scheiben schneiden, den Schnittlauch hacken. Reiben Sie die Brotscheiben mit Knoblauch ein und toasten Sie sie auf der Bruschetta-Platte. Braten Sie den Räucherschinken auf der Grillplatte an. Geben Sie den Räucherschinken und die Pilze darauf. Pfeffern und mit Walnussöl beträufeln. 5 min auf der Bruschetta-Platte garen. Den Schnittlauch auf die Brotscheiben streuen.

Bruschetta mit Rohschinken, gegrillten Paprikaschoten und Mozzarella (für 2 Personen)

• 4 Scheiben Bauernbrot • 100g gegrillte Paprikaschoten • 4 Scheiben Rohschinken • 1 Kugel Mozzarella • Tomatensauce • ½ Knoblauchzehe • Pfeffer

Mozzarella in Scheiben schneiden, Paprikaschoten und Rohschinken in Streifen schneiden. Reiben Sie die Brotscheiben mit Knoblauch ein. Verteilen Sie die Tomatensauce auf dem Brot, Mozzarellascheiben, Rohschinken und Paprikaschoten daraufgeben. Pfeffern und 10 min auf der Bruschetta-Platte garen, bis der Mozzarella goldbraun ist.

Bruschetta mit Ricotta, Chorizo, Ruccola und Pinienkernen (für 2 Personen)

• 4 Scheiben Nussbrot • 4 EL Ricotta • ¼ Chorizo (luftgetrocknete Paprikasalami) • 1 Handvoll Rauke • ½ Knoblauchzehe • ½ Handvoll Pinienkerne • Olivenöl • Pfeffer

Pinienkerne auf der Grillplatte goldbraun anbraten. Knoblauch und Chorizo häuten, dann in dünne Scheiben schneiden. Reiben Sie die Brotscheiben mit Knoblauch ein und toasten Sie sie auf der Bruschetta-Platte. Ricotta verstreichen und Chorizo, Ruccola und Pinienkerne daraufgeben. Pfeffern und mit Olivenöl beträufeln. Bruschetta 5 bis 7 Min. überbacken.

Raclette gril & bruschetta

Il numero di persone e i tempi di cottura sono indicativi e possono variare a seconda della grandezza degli alimenti, della quantità degli ingredienti e dei gusti personali.

IT

Raclette alla savoiarda (per 2 persone)

• 400g di formaggio da raclette • 4 patate • 4 fette di prosciutto di Savoia • peperoni • funghi (senza gambo) • 1 vasetto di cetrioli sottaceto • 1 vasetto di cipolline sottaceto • mais in scatola

Cuocere al forno le patate senza togliere la buccia. Tagliare il formaggio a fette e i peperoni in quarti, tritare i funghi. Mettere in piatti da antipasto separati i cetrioli e le cipolline sottaceto, il mais e i peperoni. Porre una fetta di formaggio in ciascun vassoio e lasciar fondere. Servire con prosciutto, patate e gli altri contorni.

Raclette con carne essiccata (per 2 persone)

• 400g di formaggio da raclette • 4 patate • 2 fette sottili di carne essiccata • 2 fette di prosciutto di Savoia • noce moscata tritata • paprica • pepe • pomodori • prezzemolo

Cuocere al forno le patate senza togliere la buccia e tagliarle in fette sottili. Porre una fetta di formaggio in ciascun vassoio. Coprire con le patate, quindi con una seconda fetta di formaggio. Aggiungere una fetta di carne essiccata. A metà cottura, aggiungere spezie a proprio piacimento. Servire con prosciutto crudo e guarnire con fettine di pomodoro e con del prezzemolo.

Raclette con formaggio di capra (per 2 persone)

• 400g di formaggio da raclette • 1 pezzetti di formaggio di capra tagliati a fette • 4 patate • un pizzico di timo • 1 vasetto di olive nere

Cuocere al forno le patate senza togliere la buccia. Porre le fette di formaggio di capra nei vassoi. Coprire con una fetta di formaggio da raclette e lasciar fondere. Versare sul piatto e insaporire con timo. Servire con olive nere e patate al forno.

Tartina porcini e lardo grigliato (per 2 persone)

• 4 fette di pane di segale • 4 fette di prosciutto affumicato • 4 porcini freschi • ½ spicchio d'aglio • Erba cipollina • Olio di noce • Pepe

Tagliare i funghi a fette, tritare l'erba cipollina. Strofinare l'aglio sulle fette di pane e tostarle nella piastra bruschette. Grigliare il prosciutto affumicato sulla piastra grill. Disporre il prosciutto affumicato e i funghi. Pepare e condire con un filo di olio di noce. Posizionare nella piastra bruschette per 5 minuti. Mettere l'erba cipollina sulle fette di pane.

Bruschetta prosciutto crudo, peperone grigliato e mozzarella (per 2 persone)

• 4 fette di pane rustico • 100 g di peperoni grigliati • 4 fette di prosciutto crudo • 1 mozzarella • Salsa di pomodoro • ½ spicchio d'aglio • Pepe

Tagliare la mozzarella a fette, tagliare i peperoni e il prosciutto a fettine. Strofinare l'aglio sulle fette di pane. Stendere la salsa di pomodoro sul pane, aggiungere le fette di mozzarella, il prosciutto crudo e i peperoni. Pepare e posizionare nella piastra bruschette per 10 minuti per far dorare la mozzarella.

Bruschetta ricotta, chorizo, rucola e pinoli (per 2 persone)

• 4 fette di pane alle noci • 4 cucchiai di ricotta • ¼ chorizo • 1 manciata di rucola • ½ spicchio d'aglio • ½ manciata di pinoli • Olio d'oliva • Pepe

Abbrustolire i pinoli sulla piastra grill per farli dorare. Mondare l'aglio e il chorizo e tagliarli a fettine sottili. Strofinare l'aglio sulle fette di pane e tostarle nella piastra bruschette. Stendere la ricotta e disporre il chorizo, la rucola e i pinoli. Pepare e condire con un filo di olio d'oliva. Gratinare le tartine per 5-7 minuti.

Raclette gril & bruschetta

El número de personas y los tiempos de cocción son simplemente indicativos y pueden variar en función del tamaño de los alimentos, las cantidades de los ingredientes y los gustos individuales.

Raclette Savoyarde (para 2 personas)

• 400g. de queso para raclette • 4 patatas • 4 lonchas de jamón de Saboya * pimientos • trocitos de champiñones • 1 bote de pepinillos • 1 bote de cebolletas • maíz en conserva

ES

Hierva las patatas sin pelar. Corte las lonchas de queso, trocee los pimientos y desmenuce los champiñones. Disponga los pepinillos, las cebolletas, el maíz y los pimientos en platos de entrantes individuales. Añada una loncha de queso a cada bandeja y deje fundir. Sirva con jamón, patatas y el resto de guarniciones.

Raclette de carne de Grison ahumada (para 2 personas)

• 400g. de queso para raclette • 4 patatas • 2 tiras finas de carne ahumada • 2 lonchas de jamón serrano • moscada rallada • paprika • pimienta • tomates • perejil

Faire cuire les pommes de terre en robe des champs puis les découper en tranches fines. Déposer une tranche de fromage dans chaque coupelle. Recouvrir d'une couche de pommes de terre puis d'une deuxième tranche de fromage. Superposer une tranche de viande séchée. A mi-cuisson, épicer à votre goût. Servir avec du jambon cru et décorer avec des tranches de tomates et un peu de persil.

Raclette de queso de cabra (para 2 personas)

• 400g. de queso para raclette • 1 quesos de cabra pequeños en lonchas • 4 patatas • una pizca de tomillo • 1 bote de olivas negras

Hierva las patatas sin pelar y córtelas en rodajas. Ponga una loncha de queso en cada bandeja. Cubra con patatas y disponga una segunda loncha de queso por encima. Añada una tira de carne ahumada. A media cocción, condimente con especias a su gusto. Sirva con jamón serrano y acompañe con rodajas de tomates y perejil.

Tosta de setas y panceta asada (para 2 personas)

• 4 rebanadas de pan de centeno • 4 lonchas de jamón ahumado • 4 setas frescas • ½ diente de ajo • Cebollino • Aceite de nuez • Pimienta

Corte los champiñones en lonchas y pique el cebollino. Frote las rebanadas de pan con ajo y tuéstelas en la placa para bruschetta. Ase el jamón ahumado en la placa de grill. Ponga sobre el pan el jamón ahumado y los champiñones. Añada pimienta y vierta un chorro de aceite de nuez. Coloque todo en la placa para bruschetta durante 5 min. Ponga el cebollino sobre las rebanadas de pan.

Bruschetta de jamón serrano, pimiento asado y mozzarella (para 2 personas)

• 4 rebanadas de pan rústico • 100 g de pimientos asados • 4 lonchas de jamón serrano • 1 bola de mozzarella • Salsa de tomate • ½ diente de ajo • Pimienta

Corte la mozzarella en lonchas; corte los pimientos y el jamón en láminas. Frote las rebanadas de pan con el ajo. Extienda la salsa de tomate sobre el pan, añada las lonchas de mozzarella y de jamón serrano y los pimientos. Añada pimienta y coloque todo en la placa para bruschetta durante 10 min para que se dore la mozzarella.

Bruschetta de queso ricotta, chorizo, rúcula y piñones (para 2 personas)

• 4 rebanadas de pan con nueces • 4 cucharadas soperas de queso ricotta • ¼ de chorizo • 1 puñado de rúcula • ½ diente de ajo • ½ puñado de piñones • Aceite de oliva • Pimienta

Rehogue los piñones en la placa de grill para que se doren. Pele el ajo y el chorizo y córtelos en rodajas finas. Frote las rebanadas de pan con ajo y tuéstelas en la placa para bruschetta. Extienda el queso ricotta y ponga encima el chorizo, la rúcula y los piñones. Añada pimienta y vierta un chorro de aceite de oliva. Gratine las tostas entre 5 y 7 min.

Raclette gril & bruschetta

O número de pessoas e os tempos de cozedura são fornecidos a título indicativo e podem variar consoante a espessura dos alimentos, as quantidades de ingredientes e os gostos de cada um.

Raclette "Savoyarde" (queijo derretido à moda da Savoie) (para 2 pessoas)

• 400g de queijo para derreter • 4 batatas • 4 fatias de presunto • alguns pimentos • alguns cogumelos • 1 frasco de pepinos de conserva • 1 frasco de cebolas de conserva • alguns bagos de milho doce de conserva

Coza as batatas com a pele. Corte o queijo em fatias, os pimentos em quartos e pique os cogumelos. Coloque os pepinos, as cebolas, o milho de conserva e os pimentos em pratos individuais para aperitivos. Coloque uma fatia de queijo em cada tabuleiro e deixe derreter. Sirva com presunto, batatas e outras guarnições.

Raclette com carne seca (Grisons) (para 2 pessoas)

• 400g de queijo para derreter • 4 batatas •2 fatias finas de carne seca • 2 fatias de presunto • noz-moscada moída • colorau • pimenta • tomates • salsa

PT

Coza as batatas com a pele e corte-as em fatias finas. Coloque uma fatia de queijo em cada tabuleiro. Cubra com batatas e com uma segunda fatia de queijo. Acrescente uma fatia de carne seca. A meio da cozedura, tempere a gosto. Sirva com presunto e acompanhe com fatias de tomate e salsa.

Raclette de queijo de cabra derretido (para 2 pessoas)

• 400g de queijo para derreter • 1 queijo de cabra pequeno cortado em fatias • 4 batatas • um pouco de tomilho • 1 frasco de azeitonas pretas

Coza as batatas com a pele. Coloque as fatias de queijo de cabra nos tabuleiros. Cubra com uma fatia de queijo e deixe derreter. Polvilhe com tomilho. Sirva com azeitonas pretas e batatas cozidas.

Tostas com cogumelos e bacon (para 2 pessoas)

• 4 fatias de pão de centeio • 4 fatias de bacon • 4 cogumelos frescos • ½ dente de alho • Cebolinho • Azeite de noz • Pimenta

Corte os cogumelos em fatias, pique o cebolinho. Esfregue as fatias de pão com o alho e toste-as na placa de bruschetta. Grelhe o bacon na placa do grelhador. Disponha o bacon e os cogumelos. Tempere com pimenta e deite um fio de óleo de noz. Coloque na placa de bruschetta durante 5 min. Disponha o cebolinho sobre as fatias de pão.

Bruschetta de presunto, pimento grelhado e queijo mozzarella (para 2 pessoas)

• 4 fatias de pão saloio • 100 g de pimentos grelhados • 4 fatias de presunto • 1 bola de queijo mozzarella • Molho de tomate • ½ dente de alho • Pimenta

Corte o queijo mozzarella em fatias, corte os pimentos e o presunto em lamelas. Esfregue as fatias de pão com o alho. Espalhe o molho de tomate no pão, adicione as fatias de queijo mozzarella, de presunto e os pimentos. Tempere com pimenta e coloque na placa de bruschetta durante 10 min para dourar o queijo mozzarella.

Bruschetta de queijo ricotta, chouriço, rúcula e pinhões (para 2 pessoas)

• 4 fatias de pão com nozes • 4 c. de sopa de queijo ricotta • ¼ chouriço • 1 molho de rúcula • ½ dente de alho • ½ mão cheia de pinhões • Azeite • Pimenta

Aloure os pinhões na placa grill. Descasque o alho e o chouriço e corte-os em fatias finas. Esfregue as fatias de pão com o alho e toste-as na placa de bruschetta. Espalhe o queijo ricota e disponha o chouriço, a rúcula e os pinhões. Tempere com pimenta e deite um fio de azeite. Deixe gratinar as tostas 5 a 7 min.

Raclette gril & bruschetta

The number of servings and the cooking times are given as an indication only and can vary according to the size of the food, quantity of ingredients and personal taste.

Traditional Savoyarde raclette (serves 2)

• 400g raclette cheese • 4 baking potatoes • 4 slices of ham • a few red or green peppers • sliced mushrooms • 1 jar of gherkins • 1 jar of pickled onions • canned sweet corn

Bake potatoes in their own skins. Cut the cheese in slices, the peppers in slices and chop the mushrooms. Place in individual dishes. Add some vegetables to the raclette tray, pickles, pickled onions, corn and peppers. Place a slice of cheese in each tray and heat until melted.Serve with ham, potatoes and the other garnishes.

Farmhouse raclette (serves 2)

• 400g raclette cheese • 4 large new potatoes • 4 slices of ham • ground nutmeg • paprika • pepper • tomatoes • parsley

Boil potatoes in their own skins and cut them in thin slices. Put a slice of cheese in each tray.Cover with potatoes then a second slice of cheese. Add a slice of ham.Halfway through cooking, add seasoning to taste. Garnish with slices of tomato and parsley. Serve with raw ham and garnish with slices of tomato and parsley.

EN

Goat's cheese raclette (serves 2)

• 400g raclette cheese • 1 small goat's cheese cut in slices • 4 baking potatoes • thyme • 1 jar black olives

Bake potatoes in their own skins. Place the slices of goat's cheese in the trays. Cover with a slice of raclette cheese and leave to melt. Slide onto plates and lightly sprinkle with thyme. Serve with black olives and baked potatoes.

Toast with ceps and grilled lard (serves 2)

• 4 slices of rye bread • 4 slices of smoked ham • 4 fresh ceps • ½ garlic clove • chives • walnut oil • pepper

Slice the mushrooms and chop the chives. Rub the bread slices with garlic and toast them on the bruschetta plate. Grill the smoked ham on the grill plate. Place the smoked ham, and mushrooms. Add pepper and drizzle walnut oil on top. Place on the bruschetta plate for 5 minutes. Top the bread slices with chives.

Bruschetta with cured ham, grilled red pepper and mozzarella (serves 2)

• 4 slices of country bread • 100 g grilled red pepper • 4 slices of cured ham • 1 mozzarella ball • tomato sauce • ½ garlic clove • pepper

Slice the mozzarella, cut the bell peppers and ham into strips. Rub the bread slices with garlic. Spread the tomato sauce on the bread, add the sliced mozzarella, ham and bell peppers. Add pepper and place on the bruschetta plate for 10 minutes to brown the mozzarella.

Bruschetta with ricotta, chorizo, rocket and pine nuts (serves 2)

• 4 slices of walnut bread • 4 tablespoons of ricotta • ¼ chorizo • 1 handful of rocket • ½ garlic clove • ½ handful of pine nuts • olive oil • pepper

Fry the pine nuts on the grill plate until golden brown. Peel the garlic and chorizo, cut into thin slices. Rub the bread slices with garlic and toast them on the bruschetta plate. Spread the ricotta and top with the chorizo, rocket and pine nuts. Add pepper and drizzle olive oil on top. Brown the toasts for 5 to 7 minutes.

Fondü ve bruschetta

Tariflerin kaç kişilik olduğu ve pişirme süreleri yalnızca belirtmek için verilmiştir ve yiyecek miktarına, malzzeme miktarına ve damak tagdına göre değişiklik gösterebilir.

Fondü Savoyarde (2 kişilik)

• 400 gr. fondü peyniri • 4 patates • 4 dilim Savoie jambonu • birkaç yeşil biber • birkaç Paris mantarı • 1 kavanoz kornişon • 1 kavanoz soğan turşusu

Patatesleri kabuklarıyla birlikte pişirin. Peyniri, yeşil biberleri ve mantarları doğrayın. Kornişonları, soğan turşusunu, mantarları ve biberleri ayrı bir kapta servis edin. Her fondü kabına bir dilim peynir yerleştirin ve erimeye bırakın. Fondüyü jambon, patates ve farklı garnitürler eşliğinde servis edin.

Kurutulmuş etli fondü (2 kişilik)

• 400 gr. fondü peyniri • 4 patates • 2 ince dilim kurutulmuş et • 2 dilim çiğ jambon • muskat rendesi • kırmızı biber • yeşil biber• domates • maydanoz

Patatesleri kabuklarıyla birlikte pişirin, ardından ince dilimlere ayırın. Her fondü kabına bir dilim peynir yerleştirin. Üzerine bir dilim patates koyun sonra bir dilim peynir daha ekleyin. En üste kurutulmuş eti yerleştirin. Pişirme sırasında damak tadınıza göre baharatları ekleyin. Çiğ jambon, domates dilimleri ve maydanoz ile süsleyin.

Keçi peynirli fondü (2 kişilik)

TR

• 400 gr. fondü peyniri • Dilimlenmiş 1 küçük keçi peyniri • 4 patates • biraz kekik • 1 kase siyah zeytin

Patatesleri kabuklarıyla birlikte pişirin. Keçi peynirini fondü kaplarına dağıtın. Üzerlerini fondü peyniri ile örterek erimeye bırakın. Diğer malzemelerle birlikte servis edin.

Çörek mantarı ve jambonlu tartin (2 kişilik)

• 4 dilim çavdar ekmeği • 4 dilim füme jambon • 4 taze çörek mantarı • ½ diş sarımsak • Frenk soğanı • Fındık yağı • Karabiber

Mantarları dilimleyin, Frenk soğanlarını doğrayın. Ekmeklere sarmısak sürün ve bruschetta plakasında kızartın. Füme jambonu ızgara plakasında kızartın. Füme jambon ve mantarları karıştırın. Karabiber ve fındık yağı ekleyin. 5 dakika boyunca bruschetta plakasında pişirin. Frenk soğanlarını ekmeklerin üzerine ekleyin.

Jambonlu, ızgara biberli ve mozzarellalı bruschetta (2 kişilik)

• 4 dilim köy ekmeği • 100 gr. ızgara yeşil biber • 4 dilim çiğ jambon • 1 kase mozzarella • Domates sosu • ½ diş sarımsak • Karabiber

Mozzarella'yı dilimleyin, biberleri ve jambonu enlemesine kesin. Ekmeklere sarmısak sürün. Ekmeklerin üzerine domates sosu yayın, mozzarella, çiğ jambon ve biberleri ekleyin. Karabiber ilave edin ve mozzarella kızarıncaya kadar 10 dakika boyunca bruschetta plakasında pişirin.

Ricotta, chorizo, roka ve çam fıstıklı bruschetta (2 kişilik)

• 4 dilim cevizli ekmek • 4 karşık ricotta • ¼ chorizo • 1 avuç roka • ½ diş sarımsak • ½ avuç çam fıstığı • Zeytinyağı • Karabiber

Çam fıstıklarını renkleri dönene kadar ızgara plakasında kavurun. Sarmısak ve chorizo'nun dış zarını soyun ve ince ince doğrayın. Ekmeklere sarmısak sürün ve bruschetta plakasında kızartın. Ricotta, chorizo, roka ve çam fıstıklarını ekleyin. Karabiber ve zeytinyağını ekleyin. Tartinleri 5 ila 7 dakika kadar kızartın.

INTERNATIONAL GUARANTEE : COUNTRY LIST

الجزائر **ALGERIA**	CIJA 9 rue Puvis de Chavannes - Saint Euquene Oran	**(0)41 28 18 53**	1 an 1 year
ARGENTINA	GROUPE SEB ARGENTINA S.A. Billinghurst 1833 3° - C1425DTK Capital Federal - Buenos Aires	**0800-122-2732**	2 años 2 years
ՀԱՅԱՍՏԱՆ **ARMENIA**	ՓԲԸ Գրուպպա ՍԵԲ-Վ, 125171 Մոսկվա, Լենինգրադյան խճուղի, 16A, շին.3	**(010) 55-76-07**	2 տարի/ 2 years
AUSTRALIA	GROUPE SEB AUSTRALIA PO Box 7535, Silverwater NSW 2128	**02 97487944**	1 year
ÖSTERREICH AUSTRIA	SEB ÖSTERREICH HmbH Campus 21 - Businesspark Wien Süd Liebermannstr. A02 702 - 2345 Brunn am Gebirge	**01 866 70 299 00**	2 Jahre 2 years
BELGIQUE BELGIE BELGIUM	GROUPE SEB BELGIUM SA NV 25 avenue de l'Espérance - ZI 6220 Fleurus	**070 23 31 59**	2 ans 2 years
БЕЛАРУСЬ BELARUS	ЗАО «Группа СЕБ-Восток», 125171, Москва, Ленинградское - шоссе, д. 16А, стр. 3	**017 2239290**	2 года 2 years
BOSNA I HERCEGOVINA	SEB Développement Predstavništvo u BiH - Vrazova 8/II 71000 Sarajevo	**Info-linija za potrošače 033 551 220**	2 godine 2 years
BRASIL BRAZIL	SEB COMERCIAL DE PRODUTOS DOMÉSTICOS LTDA Rua Venâncio Aires, 433/437/447, Pompéia, São Paulo/SP	**0800-119933**	1 ano 1 year
БЪЛГАРИЯ BULGARIA	ГРУП СЕБ БЪЛГАРИЯ ЕООД Ул. Борово 52 Г, ет. 1, офис 1, 1680 София	**0700 10 330**	2 години 2 years
CANADA	GROUPE SEB CANADA 345 Passmore Avenue Toronto, ON M1V 3N8	**800-418-3325**	1 an 1 year
CHILE	GROUPE SEB CHILE Comercial Ltda Av. Providencia, 2331, piso 5, oficina 501 Santiago	**12300 209207**	2 años 2 years
COLOMBIA	GROUPE SEB COLOMBIA Apartado Aereo 172, Kilometro 1 Via Zipaquira - Cajica Cundinamarca	**18000919288**	2 años 2 years
HRVATSKA CROATIA	SEB Développement S.A.S. Vodnjanska 26 10000 Zagreb	**01 30 15 294**	2 godine 2 years
ČESKÁ REPUBLIK CZECH REPUBLIC	GROUPE SEB ČR spol. s r .o. Jankovcova 1569/2c 170 00 Praha 7	**731 010 111**	2 roky 2 years
DANMARK	GROUPE SEB NORDIC AS Tempovej 27 2750 Ballerup	**44 663 155**	2 år 2 years
DEUTSCHLAND GERMANY	GROUPE SEB DEUTSCHLAND GmbH / KRUPS GmbH Herrnrainweg 5 63067 Offenbach	**0212 387 400**	2 Jahre 2 years
EESTI ESTONIA	GROUPE SEB POLSKA SP Z O.O. ul. Bukowińska 22b 02-703 Warszawa	**5 800 3777**	2 aastat 2 years
SUOMI FINLAND	Groupe SEB Finland Kutojantie 7 02630 Espoo	**09 622 94 20**	2 Vuotta 2 years

FRANCE **Incluant uniquement** Guadeloupe, Martinique, Réunion, Saint-Martin	GROUPE SEB FRANCE Service Consommateur Tefal BP 15 - 69131 ECULLY CEDEX	**09 74 50 47 74**	1 an 1 year
ΕΛΛΑΔΑ **GREECE**	SEB ΓΡΟΥΠ ΕΛΛΑΔΟΣ Α.Ε. Οδός Καβαλιεράτου 7 Τ.Κ. 145 64 Ν. Κηφισιά	**2106371251**	2 χρόνια 2 years
香港 **HONG KONG**	SEB ASIA Ltd. Room 903, 9/F, North Block, Skyway House 3 Sham Mong Road, Tai Kok Tsui, Kowloon - Hong-Kong	**852 8130 8998**	1 year
MAGYARORSZÁG **HUNGARY**	GROUPE SEB CENTRAL-EUROPE Kft. Távíró köz - 4 2040 Budaörs	**06 1 801 8434**	2 év 2 years
INDONESIA	Groupe SEB Indonesia (Representative office) Sudirman Plaza, Plaza Marein 8th Floor JL Jendral Sudirman Kav 76-78, Jakarta 12910, Indonesia	**+62 21 5793 6881**	1 year
ITALIA **ITALY**	GROUPE SEB ITALIA S.p.A. Via Montefeltro, 4 - 20156 Milano	**199207354**	2 anni 2 years
JAPAN	GROUPE SEB JAPAN Co. Ltd. 1F Takanawa Muse Building, 3-14-13, Higashi Gotanda, Shinagawa-Ku, Tokyo 141-0022	**0570-077772**	1 year
ҚАЗАҚСТАН **KAZAKHSTAN**	ЖАҚ «Группа СЕБ- Восток» 125171, Мәскеу, Ленинградское шоссесі,16А, 3 үйі	**727 378 39 39**	2 жыл 2 years
KOREA	(유)그룹 세브 코리아 서울시 종로구 서린동 88 서린빌딩 3층 - 110-790	**1588-1588**	1 year
LATVJA **LATVIA**	GROUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b 02-703 Warszawa	**6 716 2007**	2 gadi 2 years
LIETUVA **LITHUANIA**	GROUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b 02-703 Warszawa	**6 470 8888**	2 metai 2 years
LUXEMBOURG	GROUPE SEB BELGIUM SA NV 25 avenue de l'Espérance - ZI 6220 Fleurus	**0032 70 23 31 59**	2 ans 2 years
MACEDONIA	Groupe SEB Bulgaria EOOD Office 1, floor 1, 52G Borovo St., 1680 Sofia - Bulgaria ГРУП СЕБ БЪЛГАРИЯ ДООЕЛ Ул. Борово 52 Г, сп. 1, офис 1, 1680 София - България	**(0)2 20 50 022**	2 годин 2years
MALAYSIA	GROUPE SEB MALAYSIA SDN. BHD Unit No. 402-403, Level 4, Uptown 2, No. 2, Jalan SS21/37, Damansara Uptown, 47400, Petaling Jaya, Selangor D.E Malaysia	**65 6550 8900**	1 year
MEXICO	G.S.E.B. MEXICANA, S.A. DE C.V. Goldsmith 38 Desp. 401, Col. Polanco - Delegacion Miguel Hildalgo 11 560 Mexico D.F.	**(01800) 112 8325**	1 años 1 year
MOLDOVA	ТОВ «Груп СЕБ Україна» 02121, Харківське шосе, 201-203, 3 поверх, Київ, Україна	**(22) 929249**	2 ani 2 years
NEDERLAND **The Netherlands**	GROUPE SEB NEDERLAND BV Generatorstraat 6 - 3903 LJ Veenendaal	**0318 58 24 24**	2 jaar 2 years
NEW ZEALAND	GROUPE SEB NEW ZEALAND Unit E, Building 3, 195 Main Highway, Ellerslie, Auckland	**0800 700 711**	1 year
NORGE **NORWAY**	GROUPE SEB NORDIC AS Tempovej 27 2750 Ballerup DANMARK	**815 09 567**	2 år 2 years
PERU	Groupe SEB Perú Av. Camino Real N° 111 of. 805 B San Isidro - Lima - Perú	**441 4455**	1 años 1 year

POLSKA POLAND	GROUPE SEB POLSKA Sp. z o.o ul. Bukowińska 22b 02-703 Warszawa	**0 801 300 421 koszt jak za połączenie lokalne**	2 lata 2 years
PORTUGAL	GROUPE SEB IBÉRICA SA Urb. da Matinha - Rua Projectada à Rua 3 Bloco1 - 3° B/D 1950 - 327 Lisboa	**808 284 735**	2 anos 2 years
REPUBLIC OF IRELAND	GROUPE SEB IRELAND Unit B3 Aerodrome Business Park, College Road, Rathcoole, Co. Dublin	**01 677 4003**	1 year
ROMÂNIA ROMANIA	GROUPE SEB ROMÂNIA Str. Daniel Constantin nr. 8 - 010632 Bucureşti	**0 21 316 87 84**	2 ani 2 years
РОССИЯ RUSSIA	ЗАО «Группа СЕБ-Восток», 119180 Москва, 125171, Москва, Ленинградское шоссе, д. 16А, стр. 3	**495 213 32 30**	2 года 2 years
SRBIJA SERBIA	SEB Developpement Đorđa Stanojevića 11b 11070 Novi Beograd	**060 0 732 000**	2 godine 2 years
SINGAPORE	GROUPE SEB SINGAPORE Pty Ltd. 59 Jalan Pemipin, #04-01/02 L&Y Building Singapore 577218	**65 6550 8900**	1 year
SLOVENSKO SLOVAKIA	GROUPE SEB SLOVENSKO s.r.o. Rybničná 40 - 831 07 Bratislava	**233 595 224**	2 roky 2 years
SLOVENIJA SLOVENIA	SEB d.o.o Gregorčičeva ulica 6 - 2000 MARIBOR	**02 234 94 90**	2 leti 2 years
ESPAÑA SPAIN	GROUPE SEB IBÉRICA S.A. C/ Almogàvers, 119-123, Complejo Ecourban 08018 Barcelona	**902 31 24 00**	2 años 2 years
SVERIGE SWEDEN	TEFAL SVERIGE SUBSIDIARY OF GROUP SEB NORDIC Truckvägen 14 A, 194 52 Upplands Väsby	**08 594 213 30**	2 år 2 years
SUISSE / SCHWEIZ SWITZERLAND	GROUPE SEB SCHWEIZ GmbH Thurgauerstrasse 105 8152 Glattbrugg	**044 837 18 40**	2 ans 2 Jarhre 2 years
TAIWAN	SEB ASIA Ltd. Taiwan Branch 4F., No. 37 Dexing W. Rd., Shilin Dist., Taipei City 11158, Taiwan (R.O.C.)	**886-2-2833 3716**	1 year
THAILAND	GROUPE SEB THAILAND 2034/66 Italthai Tower, 14th Floor, n° 14-02, New Phetchburi Road, Bangkapi, Huaykwang, Bangkok, 10320	**662 351 8911**	2 years
TÜRKIYE TURKEY	GROUPE SEB ISTANBUL AS Beybi Giz Plaza Dereboyu Cad. - Meydan Sok. No: 28 K.12 Maslak	**216 444 40 50**	2 YIL 2 years
U.S.A.	GROUPE SEB USA 2121 Eden Road - Millville, NJ 08332	**800-395-8325**	1 year
УКРАЇНА UKRAINE	ТОВ «Груп СЕБ Україна» 02121, Харківське шосе, 201-203, 3 поверх, Київ, Україна	**044 492 06 59**	2 роки 2 years
UNITED KINGDOM	GROUPE SEB UK LTD Riverside House, Riverside Walk Windsor, Berkshire, SL4 1NA	**0845 602 1454**	1 year
VENEZUELA	GROUPE SEB VENEZUELA Av Eugenio Mendoza, Centro Letonia, Torre ING Bank, Piso 15, Ofc 155 - Urb. La Castellana, Caracas	**0800-7268724**	2 años
VIETNAM	Vietnam Fan Joint Stock Company 25 Nguyen Thi Nho Str, Ward 9, Tan Binh Dist, HCM city	**+84-8 38644037 +84-8 38645830**	1 year

www.tefal.com

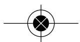
TEFAL / T-FAL INTERNATIONAL GUARANTEE

Date of purchase: . . . . / Date d'achat / Fecha de compra / Data da compra / Data d'acquisto / Kaufdatum / Aankoopdatum / Købsdato / Inköpsdatum / Kjøpsdato / Ostopäivä / Data zakupu / Data vânzării / Įsigijimo data/ Ostukuupäev / Datum nakupa / Sorozatszám / Dátum nákupu / Pirkuma datums / Datum Kupovine / Datum kupnje / Data cumpărării / Datum nákupu / Tarikh pembelian / Tanggal pembelian / Ngày mua hàng/ Satın alma tarihi / Дата прпдажи / Дата прпдажу / Дата на закупуване / Датум на купуваое / Сатылған мерзімі / Ημερομηνία αγοράς/ Վաճառքի օրը / วันที่ซื้อ / 購買日期 /購入日 / 구입일자 / خريد تاريخ / تاريخ الشراء

Product reference: . . . . / Référence du produit / Referencia del producto / Referência do produto / tipo de prodotto / Typnummer des Gerätes / Artikelnummer van het apparaat / Referencenummer / Produktreferens / Artikkelnummer / Tuotenumero / referencja produktu / Model / Gaminio numeris / Toote viitenumber / Tip aparata / Vásárlás kelte / Typ výrobku / Produkta atsauces numurs / Model proizvoda / Oznaka proizvoda / Cod produs / Produk rujukan / Referensi produk / Mã sản phẩm/ Ürün kodu / Мпдель / Мпдель / Мпдел на уреда / Мпделі / Κωδικός προιόνηος / Մոդել / รุ่นผลิตภัณฑ์ / 產品模型 / 製品レファレンス番 / 제품명 / مرجع المُنتَج الكامل / مرجع كامل محصول

Retailer name & address: . . . . / Nom et adresse du vendeur / Nombre y dirección del minorista / Nome e endereço do revendedor / Nome e indirizzo delnegozzio / Name und Anschrift des Händlers / Naam en adres van de dealer / Forhandler navn & adresse / Återförsäljarens namn och adress / Forhandler navn og adresse / Jälleenmyyjän nimi ja osoite / Nazwa i adres sprzedawcy / Numele şi adresa vânzătorului / Parduotuvės pavadinimas ir adresas / Müüja kauplus ja aadress / Naziv in naslov trgovine / Tipusszám / Názov a adresa predajcu / Veikala nosaukums un adrese / Naziv i adresa maloprodaje / Naziv i adresa prodavca / Naziv i adresa prodajnog mjesta / Nume şi adresă vânzător / Název a adresa prodejce / Nama dan alamat peruncit / Nama Toko Penjual dan alamat / Tên và địa chỉ cửa hàng bán/ Satıcı firmanın adı ve adresi / Название и адрес прпдавца / Назва і адреса прпдавця / Търгпвки пбект / Назив и адреса на прпдавницата / Сатушының аты және мекен-жайы / Επωνυμία και διεύθσνζη καηαζηήμαηος / Վաճառողի անվանումը և հասցեն / ชื่อและที่อยู่ของห้าง/ร้านที่ซื้อ / 零售商的店名和地址/販売店の名前、住所/소매점 이름과 주소/ نام و آدرس خرده فروش / اسم وعنوان بائع التجزئة

Distributor stamp . . . . Cachet distributeur /Sello del distribuidor / Carimbo do revendedor / Timbro del negozzio / Händlerstempel / Stempel van de dealer / Forhandler stempel / Återförsäljarens stämpel / Forhandler stempel / Jälleenmyyjän leima / pieczęć sprzedawcy / Ştampila vânzătorului / Antspaudas / Tempel / Žig trgovine / Eladó neve, címe/ Razítko predajcu / Zīmogs / Pečat maloprodaje/ Pečat prodavca / Pečat prodajnog mjesta / Ştampila vânzătorului/ Razítko prodejce/ Cap peruncit / Cap dari Toko Penjual / Cửa hàng bán đóng dấu/ Satıcı Firmanın Kaşesi / Печать прпдавца / Печатка прпдавця / Печат на търгпвския пбект / Печат на прпдавницата / Сатушының мөрі / Σθραγίδα καηαζηήμαηος / Վաճառողի կնիքը / ตราประทับของห้าง/ร้านที่ซื้อ / 零售商的蓋印 / 販売店印 / 소매점 직인 / فروش مهر خرده / ختم بائع التجزئة



www.tefal.com

Ref. 2100071627 - 06/12